Neu eröffnete
Vorraths-Kammer
allerhand raren und nützlichen auch lustigen
Kunst-Stücke, Experimenten
und schönen Wissenschaften,
welche
Mathematische, mechanische, medicinische, chymische, oeconomische, sympathetische, auch andere untermengte Materien
in sich begreifen,
und
mit grossen Fleiß und Kosten aus den kostbarsten und raresten Werken grosser und berühmtesten, erfahrnesten, auch gelehrtesten Männer, zusammen getragen,
So,
daß fast ein jeder Stand, er mag seyn wer er wolle, etwas nützliches und angenehmes darinnen für sich antreffen wird.
Vornemlich aber
gereicht es denen Baumeistern, Mahlern, Kupfferstechern, Gold- und Silberarbeitern, Stahl- und Eisenschneidern, Kunst-Färbern, Lackirern, Feuerwerkern, Wein- Meth- und Bierschenken, Gärtnern, Haus-Vättern und Haus-Müttern, und andern mehr, welche wegen Enge des Raums nicht können nahmhafft gemacht werden,
zu einem nicht geringen Nutzen.
mit saubern dazu gehörigen Figuren versehen
Dritte Sammlung.

Frankfurt und Leipzig, 1761.

Die vier Elementen in einer Phiole vorzustellen.

Erstlichen färbet man in einem guten Spiritu Vini, mit Torna Solis, die Lufft fürzustellen, hernach nimmt man wohl rectificirt Terpentin-Oel, dieses wird gefärbet, wie Feuer, mit Saffran, und rother Ochsen-Zungen-Wurzel, Weinstein-Oel darzu, thut man ein wenig von Lasur-Erz, ihm die Farbe des Meers zu geben, und die Erden anzuzeigen, ein wenig zerstossene Schmolte, man mag es frey untereinander schütten und vermischen, es kommt alles wieder an seinen Ort, wenn es nur ein wenig stille stehet; diese drey Feuchtigkeiten vermischen sich immer miteinander.

Auf eine andere Art, die vier Elementen in einem vorzustellen.

Man nimmt Salpeter, so viel man will, das ist die Erde, thut es in ein Gläßlein, unter Oleum

N 2 Tartari,

Tartari, mit Grünspan gefärbet, daß ist das Wasser, hell und klarer Terpentin-Spiritus, daß ist die Lufft, mit Tornoso tingirter Spiritus Vini, daß ist das Feuer, trage eines nach dem andern mit einem subtilen Trichterlein in das Gläßlein auf den Salpeter; aber da muß man wohl observiren, daß man das Trichterlein allemahl fein gerad auf den Liquorem ansetze im Eintragen, so vermischt es sich nicht.

Ein Brenn-Spiegel von Eiß.

Man lässet recht ein Wasser über dem Feuer ungefehr eine Stunde lang sieden, damit die Materie aus der Lufft desto besser ausdampfe, und das Glaß desto durchsichtiger werde; solches Wasser setzet man an die Kälte, dieses gefrieret nun, und setzet keine Blasen an. Dieses Eiß thut man in ein rund ausgeholetes Gefäß, und nachdem man solches Gefäß zum Feuer gebracht, lässet man das Eiß nach und nach schmelzen, biß daß solches eine äusserlich runde Gestalt gewinnet, dergleichen thut man auch auf der andern Seiten, daß es also eine gleichförmige runde Gestalt gewinnet, und folgends ein Brenn-Spiegel von Eiß daraus wird. Diesen kleinen Spiegel nun fasset man mit einem Handschuh an, damit die warme Hand das Glas nicht so bald schmelzen mache, und setzet solches gegen die Sonne, welche dardurch in gar weniger Zeit das Pulver, so man auf dem Heerd dieses wunderbaren Spiegels geleget, anfeuren wird. Und dieses

dieses ist eine Probe im Winter; Hier aber hat man eine im Sommer, wann man an die Sonne, wenn sie recht heiß scheinet, wie sie von neun Uhr des Morgens, biß 3. Uhr Nachmittag zu seyn scheinet, eine gläserne recht rund geblasene Flasche voll Wasser sezet, wird sie klar Schieß-Pulver, so man auf den Heerd dieses von Wasser gemachten Brenn-Spiegels geleget, ganz geschwind anzünden.

Diese zwo leztern Proben beweisen klärlich genug, daß die Sonnen-Strahlen, indem sie mitten durch die Poros des Wassers und des Eises dringen, nichts von ihrer Natur verliehren, und daß die Atomi sich nicht leichte mit der Lufft, noch auch mit andern Cörpern vermengen.

Daß dieses Kunst-Stück seine Richtigkeit habe; davon zeiget die Probe des M. Maritte, in der Academie Royale de sciences.

Machen, daß sich etwas ohne Unterlaß bewegen muß.

Eine dergleichen immerwährende Bewegung, oder, wie man es sonsten heißt, ein Perpetuum mobile zu machen, wird erfordert, daß der Wind etwas beytrage und das folgender Gestalt:

Man lässet aus einem grossen windigen Keller ins Geheim eine bleyerne Röhre durch die Wand in eine Stube gehen, so oben eng, unten eine Breite und Form eines Trichters, damit sie den Wind desto stärker fangen könne.

Wer alsdenn die Hand in dem Zimmer vor die Röhren hält, wird einen starken Wind empfinden.

So fern demnach vor der Röhren Mund ein Rädlein mit Papierlein gehänget, und das Loch verdecket wird, etwan mit einem Flor, oder sonsten subtil gewürkten Tüchlein, damit man den Possen nicht merke, so wird das Rädlein von dem Wind getrieben, fort und fort lauffen, und wird mancher den Kopf zerbrechen, und nicht wissen, woher solch Perpetuum mobile seinen Ursprung und Leben empfangen.

Einen ganzen Teich oder See brennend zu machen.

Der Campher ist von solcher Beschaffenheit, daß er ein unauslöschlich Feuer in sich heget, welches man so gar unter dem Schnee und Eis hervor brennen siehet und solches durch seine Krafft die Kälte fahren lassen muß.

Dahero, wann der Campher zu Pulver gestossen, und auf eine Ebene eines stillstehenden Wassers geworffen, und angezündet wird; so gibt er ein sehr schönes und lustiges Kunst-Feuer, so, daß der ganze Weyher oder See nicht anders, als ein lautere Flamme zu seyn scheinet.

Die Ursach ist, weil der Campher von einer natürlichen Fettigkeit, und also dem Wasser widerstehet; Zumalen dieses nicht sogleich wirken kan, sondern jenem Zeit lassen muß, biß es ihme mit seiner Macht vorgekommen.

Ein artiges Kunst-Stück, nach welchen man in 2. biß 3. Stunden die Kürbisse zwingen kan, daß sie mit ihren Blättern aufgehen und hervor wachsen.

Wer dieses Kunst-Stück zu probieren, gesinnet ist, darf nur die Kürbis-Kerne in das Blut eines jungen Menschen, der von Angesicht fein roth ist, legen, es in einen Keller setzen, verstehe in einem wohlvermachten Geschirr.

Nach diesem muß man sie wieder heraus nehmen, sie an der Sonnen abtrocknen, eine Schüssel voll gutes Erdreichs nehmen, es brav abtrocknen lassen, darnach mit kalten Wasser besprengen, warm Wasser darüber giessen, damit es wol erweiche, und die Kürbis-Kerne drein stecken, so werden sie innerhalb 4. Stunden mit Blättern und Blüten aufgehen, und sich sehen lassen.

Carmin.

Eine kostbare Scharlach-Farbe.

Diese vortreffliche Farbe wird in Persien aus denen so genannten Kermes-Beeren verfertiget, wachsen in Pohlen, Spanien und Frankreich, woher auch die besten kommen; die Auctores sind wegen dieses Gewächses nicht einig, und haben unterschiedliche Meinungen davon. Mit diesen Beeren färben die Türken ihre Wolle, Seide und Leder-Waaren, sonderlich den Saffian und die Roß-Schwänze. Hier zu Lande bekommt man sie nicht allemal gut, denn wenn solche

che in obigen Ländern zu reiff werden, sollen Würmer darinnen wachsen, die davon fliegen, dergleichen leere Hülsen, so fast wie Pfeffer-Körner aussehen, können weder Carmin geben, noch zum Färben dienen. Wie aber aus Coccionelle der Carmin, die Königin aller Farben, wie sie ein gewisser Auctor nennet, davon das Loth um etliche Ducaten verkaufft worden, daraus zu verfertigen, soll gleich folgen.

Wie solcher Carmin sehr schön aus Coccionelle bereitet wird.

Nimm zwey Loth auf das zarteste geriebene oder gestossene, und durch ein zart Haar-Sieb geschlagene Coccionelle, solche in einem wohl verzinnten kupffernen recht gesauberten Kessel, in 6. Mauß reinem Brunnen-Wasser, so durch keine bleyerne Röhren gelauffen, geschüttet; zugleich wird etwa 20 Gran Römische Alaun, so auch zart gestossen, mit in den Kessel gethan, darinnen beydes auf einer starken Glut scharff und so lange sieden lassen, biß man mit dem Finger etwa 260. mahl tupffen und zehlen kann, welches ohngefähr eine kleine halbe Stunde austragen möchte. Man muß wohl Achtung geben, und sich nichts irren lassen, denn es schlägt leichtlich um.

Wann dieses geschehen, läst man den Kessel eine halbe Stunde stehen, darnach schöpffet mit einem silbern Löffel das Wasser aus dem Kessel in 5. bis 6. porcellinerne, oder in Ermangelung dessen, in saubere glasurte thönerne Näpffe, oder Schaalen, daß es fein eingetheilet wird, als-

alsdenn wiederum eine halbe Stunde, oder etwas länger stehen lassen, (doch muß nicht der geringste Staub darein kommen) biß man siehet, daß oben an, und von da hinunter biß an den Boden der Schaalen oder Näpffe sich der Carmin anlegt; darauf wird das Wasser sachte ab- und in ein ander rein Gefäß gegossen, der Carmin so sich angeleget, wiederum vor allen Staub bewahret, und wann er trocken, mit einem zarten Pinsel oder reinlichen Feder sauber ab und zusammen gekehrt, darauf in ein geglättes Pappier gethan, und aufgehaben. Das Wasser wird wieder in die Schaalen eingetheilet, auf vorige Art verfahren und das so offt, als sich noch Carmin ansetzet, und sich die Mühe verlohnet.

Von dem Bodensatz im Kessel, daraus wird ein Carmin-Lac gemacht.

Es wird Botasche und römischer Alaun, von jedem ein Theil, (nachdem das sich Gesetzte erfordert,) im Wasser aufgelöst, der Boden-Satz darein gethan, voriges Wasser darzu gegossen, und noch einmahl scharff gesotten, in die Schaalen eingetheilt, wenn sich alles gesetzt, das Wasser behutsam abgegossen und den Carmin-Lac, wann er trocken, aufgehaben.

Wie die Flecken aus denen Kleidern zu bringen. Von Wein- Eßig- Bier- oder Urin-Flecken.

Wird dergleichen auf ein Kleid geschüttet, so muß man solches alsobald mit einem reinen leine-

leinenen Tuch, oder was man haben kann, sauber abwischen, nachmahls das Tuch mit klarem Wasser feucht machen, und wo der Wein, Eßig, Bier oder Urin hinkommen, nochmahls wohl abreiben, und die Feuchtigkeit mit dem Tuch austrucknen. Wann der Ort recht trocken, alsdann sehen, ob ein Fleck daraus worden, welches, wann es geschwind und recht gemacht, eben nicht zu vermuthen, der Glanz aber gehet weg.

Befindet sich, daß ein Fleck dadurch entstanden, so lasset vor 6. Pfennige Salmiac-Spiritus hohlen, nehmet ein Hölzlein wie einen Bleystefft stark, oder einen Feder-Kiel, tunket solches darein, und tüpffet damit auf den Fleck, so weit sich solcher erstrecket, in wenig Minuten an der Zeit werdet ihr finden, daß sich die Farbe wieder ändert, und der gelbe Fleck in die rechte Coleur verwandelt. Wann alles wieder gebessert, wird ein Schwämmlein in frisch Wasser getunket, aber wieder reine ausgedrückt, und der Ort des Kleides, wo der Fleck gewesen, etliche mahl nach dem Strich damit gestrichen, biß es wieder recht gut aussiehet. NB. Die meisten Mode-Coleuren sind ungemein eckel, worauf fast alles Flecken macht, auch womit man die Flecke sucht heraus zu bringen, darum muß niemahls der Salmiac-Spiritus Tropffen-weise aufs Tuch kommen, oder geschüttet werden; sonst werden aus den gelben Flecken röthliche, dahero muß bey dergleichen eckeln Farben das Tuch oder Zeuch gleichsam nur oben berühret werden. Auch kann man zuvor den Fleck mit reinem Wasser ein wenig feuchte machen, ehe man mit dem Spiritu

darauf

darauf kommt. Wie jedweder den Salmiac-Spiritum selbst bereiten kan, ist in dem ersten Theil des oeconomischen Frauenzimmers Calenders p. 64. nachzulesen.

Von Wachs-Bech-Harz-auch zum Theil Unschlitt- und Fett-Flecken.

In dem vorhergehenden ist von dem Wein, Eßig und Urin ꝛc. ꝛc. gehandelt worden, alle solche flüßige Sachen dringen nicht allein in die Kleider, sondern weil sie zugleich eine Schärffe bey sich haben, so wird die Farbe angegriffen, und gar verändert, welches schwer hergehet, vollkommen wieder gut zu machen, daß nicht etwas solte übrig bleiben, so man unter die Flecken rechnen könnte; es bleibt nochmals das sicherste Mittel, daß so bald etwas auf ein Kleid gekommen, man durch geschwindes Abwischen, wie oben gelehret, das Hineingetrungene wieder heraus ziehet, und nicht läst alt werden, und eintrucknen. Hier brauche ich nicht anzuführen, daß man sich vor allen Flecken hüte, denn mit Fleiß wird so niemand sich einige in die Kleider machen, sondern es geschicht allemahl ohnvermuthet, daß man sich selbst, oder durch andere beschüttet wird.

Bekommt man Wachs, Pech, oder Harz ꝛc. auf die Kleidung, so bringe man solches an den kühlesten Ort, daß es fein bald gerinne und hart werde, hingegen alle Wärme Abschaben und dergleichen mehr gemieden, und unterwegens gelassen; dargegen nehmet starken Brandwein, und

und lasset etliche Tropffen auf den Fleck fallen, und ein wenig darauf stehen, biß etwa hundert gezehlet worden, damit sich der Brandwein recht einziehet, alsdenn mit beyden Daumen und Zeige-Fingern das Tuch, Sammet, oder Seide, wo der Fleck sich befindet, also angefaßt, daß der Fleck in sich selbst gerieben werden kan, davon hebet sich Wachs, Harz, und Pech rc. in die Höhe, und springet ab, ja das Pech, Wachs, rc. hänget sich an die Daumen und andere Finger wie Leim, damit es aber desto hürtiger gehet, so hilfft man mit dem Nagel des Zeige-Fingers nach, und kratzet gemächlich das Wachs, Pech, oder Harz, was sich in die Höhe gehoben, ab, damit sichs nicht aufs neue in das Tuch reibet. Und wie es denn nicht auf einmahl alles fortgehet, so läst man wieder so viel Tropfen darauf fallen, als die Grösse des Flecks erfordert, und verfährt nach obiger Art, biß alles weg und reine heraus ist. Endlich kan man die Feuchtigkeit von dem Brandwein, so das Wachs, Pech, oder Harz heraus gebracht, mit Druck-oder gutem Lösch-Papier auch wiederum heraus ziehen, wann nemlich das graue oder weisse Papier auf den feucht-gewordenen Ort geleget, mit denen Fingern darauf gedruckt wird, biß man keine Feuchtigkeit mehr spüret, letzlich mit der Hand etlichmahl nach dem Strich darauf hingefahren, so bekommt es seine vorige Schönheit wieder, und gehet überaus geschwinde zu. Wann es trocken worden, fühlet sich der Ort etwas hart an, welchen durchs Reiben zu helffen ist. Oder

so

so noch etwas von Wachs, Pech, oder Harz solte darinnen seyn, läst man nochmals etliche Tropfen von Brandwein darauf fallen, und noch einmahl nach schon gemeldeter Art damit verfahren; wann alles trocken, nach dem Strich mit einer Bürste gebürstet.

NB. Je härter das Wachs- Pech- Harz- Unschlitt oder Fett-Fleck von der Kälte ist, desto besser und geschwinder springt obiges alles von einander, und gehet ab, wann starker Brandwein oder Spiritus darauf kommt, darum die Kleider mit dergleichen Flecken ja nicht in die Wärme, sondern ins Kühle sollen gebracht werden.

Von Dinten- und Rost-Flecken.

Wie solche aus denen Kleidern und der Wäsche heraus zu bringen sind.

Wann man Dinten-Flecken in ein Kleid bekommet, so machet es also: nachdeme der Fleck klein oder groß ist, so wird rein Wasser Tropfenweise in eine Thee-Tasse, oder dergleichen klein Gefäß hineingezehlet, 20. 30. 40. oder mehr Tropffen, nach Beschaffenheit der Größe des Fleckes, darnach läst man Tropffenweise auch Scheide-Wasser in das reine Wasser tröpffeln, nemlich also, daß auf 6. Tropffen helles Brunnen 1. biß 2. Tropffen Scheide-Wasser oder Aquafort kommt, und mit einem Wort, allemahl der fünfte oder sechste Theil, weil man aber keine Qantitaet braucht, darum ist es mit Tropffen angegeben. Das Wasser temperirt den Aquafort,

damit solches weder einen Fleck machen, noch sonst Schaden thun kan.

Nehmet ein Hölzlein in der Dicke einer dicken Feder, solches wird unten gleich geschnitten, tunket damit in das mit Aquafort gemischte Wasser, was daran hängen bleibet, damit auf den Fleck getupffet, daß es allenthalben getroffen wird, davon hebet sich die Dinte auf, und fänget an halb zu verschwinden, alsdenn rein Druck-Papier geschwinde darauf gelegt, etwas eingedrucket, darbey aber öffters ein rein Flecke vom Papier wieder darauf geleget, so ziehet sich die Dinte gleich ins Papier, so bald es auf den Dinten-Fleck gehalten wird; wann man alsdenn siehet, daß der Dinten-Fleck heraus ist, nimmt man das in rein Wasser getunkte und gänzlich wieder ausgedruckte Schwämmlein, und wischt damit den Ort, wo der Fleck gewesen, scharff aus, bis es wieder recht sauber aussiehet. Bey der Wäsche macht man es eben also, daß man mit dem Hölzlein auf den Fleck tupffet; wann man alsdann siehet, daß sich die Dinte aufhebet, mit Druck-Papier, wie oben gemeldet, verfahren, alsdenn so tunket man Seiffe ins Wasser, reibet mit der Seiffe den Fleck, und wäschet augenblicklich den Fleck im Wasser ab, und wieder stark ausgerungen; ich habe nur kaltes genommen, warmes ist viel besser. Solte man noch was von Dinte sehen, oder der Vitriol hätte etwas röthliches hinterlassen, so kan man es mit dem eingetunkten Feder-Kiel oder Holz nur ein klein wenig berühren, so verschwindet alles.

Letztens

Letztens wäschet man es nochmahls mit puren Wasser und Seiffe aus. Die Dinten-Flecken sind auf solche Art, in geschwinder Eil, aus den kostbarsten Tüchern und Wäsche heraus zu bringen; wann auch der Fleck hat wollen hart sitzen, so hat man einen Tropffen mehr Scheide-Wasser darzu zu thun, es verursachet keinen Schaden, denn das Lösch-Papier ziehet zugleich Scheide-Wasser und Dinte in sich, und das Schwämmlein nimmt folgends alles hinweg.

Tücher, seidene und andere Zeuge zu putzen, wenn sie von Hunden oder Mäusen angebrunzt, oder vom Weine verderbt worden.

Nimm Benzoe-Tinctur, gieß sie in frisch Wasser, lege das Befleckte darein, so wird es wieder sauber, und erlangt seine vorige Farbe. Ist es aber ein alter Fleck, so muß er ein oder zwey Tage darinnen liegen bleiben.

Den Tüchern den Glanz wieder zu geben, und Regen-Tropffen auszubringen.

Nimm Benzoe-Tinctur, geuß solche in frisch Wasser, und befeuchte damit, hernach nimm eine Bürste, wie die Tuchscheerer haben, und bürste damit nach dem Strich, biß es halb trocken ist, alsdann trockne es vollends mit einem weissen Tuch wohl aus, und wische immer nach dem Strich, so ists geschehen.

Alten verlegenen und ganz entfärbten Sammet wieder schön zu machen.

Man nimmt den Sammet, spannet solchen mit kleinen Nägelein auf ein Bret, damit er in der Ausbesserung nicht eingehen könne, nimmt so dann einen saubern Schwamm, tunket solchen in ein warmes Wasser, reibet ein wenig Venetianische Seiffe darein, und überfährt so lange den Sammet damit, biß aller Schmutz heraus gehet; wenn er wieder glatt wird, so trocknet man ihn sauber mit dem Schwamm wieder ab, und lässet ihn also trocknen. Wann nun dieses geschehen, wäschet man den Schwamm im heissen Wasser wieder aus, damit die Seiffe und Schmutz völlig daraus komme, wenn er von diesem trocken, tunket man ihn in feinen Brandwein, und beitzet den Sammet so oft, biß er wieder recht schön schwarz wird, nimmt aber dabey wohl in Obacht, daß man solchen auf einmahl nicht zu viel netzet, und das Aufgeschüttete wieder trocknen möge, wo man es aber schon übersehen hätte, muß man den Schwamm wieder trocknen und darauf reiben. Wann man dieses also angreiffet, so wird der Sammet wieder so gut werden, als wann er neu wäre.

Alle Schmutz-Flecken aus dem Sammet zu bringen.

Nimm Terpentin-Geist, schütte davon auf ein weisses Tuch und reibe damit den Fleck so lange nach dem Strich, biß der Schmutz hinweg ist.

Eine

Eine Fleck-Seiffe, damit man aus allerley Tuch und anderem Gewand die Flecke bringen kan; ingleichen eine Seiffe, davon man schöne Haut bekommt.

Nimm eine halbe Rinds Galle, das Weisse von zweyen Eyern, ein Pfund gebrannten Alaun, und ein wenig Salz, mische es wohl untereinander, nimm darzu so viel, als dieses zusammen, weisse geschabte Seiffe, mache Kugeln davon, und trockne sie an der Sonne, so hast du eine gute Fleck-Seiffe; wilt du damit Flecken austilgen, so wasche zuvor das Tuch oder Zeug mit kaltem Wasser, reibe es hernach wohl mit dieser Seiffe, und laß sie ein wenig darauf stehen, darnach wasche sie mit kaltem Wasser wieder ab, so seynd die Flecken hinweg: Wilt du aber eine Seiffe zum Händen machen, daß die schön und weiß werden, so nimm weisse Lilien-Wurzel, Aaron-Wurzel, Nessel-Wurzel, Weiß-Wurzel und Stick-Wurzel und Senff, jedes gleich viel, mach alles zu subtilen Pulver, mische es unter Venedische Seiffe, so zuvor in Bohnenblüt-Wasser und Eyerweiß zerlassen, daß es eine dicke Massa werde, formire daraus Kugeln, laß sie treugen, wasche die Hände damit, so werden sie schön werden.

Leinen Zeuch zu bleichen.

Man wirfft Abends Vieh-Mist in das Fluß-Wasser, und leget das leinene Zeug und Zwirn darein, so vier und zwanzig Stund liegen blei-

ben muß, alsdann nimmt man selbiges heraus, hänget es auf, ohne abzuspühlen, wenn nun die Sonne scheinet, tunkt man es in eben dieses Wasser, darinnen es zuvor gelegen ist. Die Lauge muß durchgehends immer stärker gemacht, und mehr Mist hinein gethan werden. Das beste ist, vor die Mistgruben eine Vertiefung zu machen, daß die Pfütze davon, wenn es regnet, in selbige laufft. Dieses ist offt probirt worden, und das leinene Zeug zuletzt so weiß geworden, als das Holländische Tuch.

Alte verdorbene Perlen wieder schön weiß und glänzend zu machen.

Nimm die alte Perlen, steck sie in einen Taig und backe sie mit dem Brod, so findet man sie hernach wieder schön, und klar.

Oder:

Nimm Mayen-Thau, weiche die Perlen einen Tag lang darinnen ein, und bestreiche sie damit, so werden sie wiederum schön und hell.

Allerhand Edelsteine und Schmuck zu putzen.

Nimm von jungen Lamms-Köpffen die Beine, gib solche einem Haffner in seinen Ofen, und laß sie brennen, hernach zerstoß sie zu harten Mehl, thue davon auf ein Leder oder Bürstlein, und reibe das Schmuckwerk damit, so wird es wieder wie ein Spiegel glänzend werden; den Staub kan man mit einem Pinsel oder zarten Bürstlein heraus machen.

Unschlitt auszulossen, daß wenig oder gar nichts davon gehet.

Hacke das Unschlitt ganz klein, mache Wasser in einem Kessel siedend, und schütte, wann es im völligen Strudel ist, das gehackte Unschlitt darein, lasse es in dem Wasser aus, biß es genug hat, halte aber immer einen Hafen siedendes Wasser im Vorrath, von welchen du den Kessel wieder zufüllen kanst, wenn das Wasser eingesotten ist. Endlich wenn das Unschlitt genug gesotten hat, so nimm den Kessel von dem Feuer, und laß alles kalt werden; den Guß-Unschlitt hebe oben von dem Wasser ab, und verwahre ihn zu deinem Gebrauch.

Daß die Lichter und das Oel im Brennen nicht rauchen noch stinken.

Lege den Tacht zuvor in Wein-Eßig, und lasse ihn wieder trocknen, alsdann mache die Lichter, oder thue ihn in die Lampe; deßgleichen wenn man distillirten Zwiebel-Safft in die Lampe thut, und Oel darauf giest, so giebt es keinen stinkenden Rauch.

Goldene Dressen zu putzen.

Nimm Gummi-Lac, drey Loth, Drachen-Blut ein halb Quintlein, die Wurzel Corcume ein halb Quintlein, thue dieses alles in guten Brandwein, und laß es darinn erweichen, hernach gieß es rein und klar ab, so wird es ganz roth setzen. Hiemit überstreiche nun mit einem kleinen Haar-

Pinsel die Dressen, welche abgetragen oder angeloffen sind, und fahre mit einer heissen Platten oben darüber, doch nur in der Lufft, damit man die Dressen nicht berühret, sondern solche nur die Wärme empfinden, so werden sie wieder schön und hoch an der Farbe. Dieses Mittel kann man auch gebrauchen bey der gestickten Arbeit; hat man aber goldene Knöpffe, die abgeschnitten sind, so stecket man solche an eine Gabel, und bestreicht sie mit nachfolgendem Extract, hält sie hernach über das Kohlfeuer, doch etwas von weitem, biß sie trocken sind, so werden sie wieder schön.

Damast, Band, seidene Strümpfe und dergleichen zu putzen.

Nimm Regen- oder Schnee-Wasser, die Helffte von Ochsen-Gall, ingleichen ein wenig gemeine Seiffe, und wasche es damit; wenn es nun gewaschen ist, so nimm einen Löffel voll Honig und das Weisse von einem Ey, und schmiere es damit, alsdenn mange es wohl, so bekommt selbiges seinen Glanz wieder, und gehet keine Farbe heraus.

Gold- und Silber auszusieden, daß es wieder eine schöne Farbe bekommt.

Nimm Weinstein, stosse ihn klein, geuß Harn darauf, und siede das Gold oder Silber darinn, so wird alles wieder schön.

Einen Goldgulden oder Ducaten schwer zu machen.

Nimm frischen Roß-Dreck, drucke den Safft daraus, und lege das Gold hinein, so wird es schwer und überwichtig.

Verrostet Geld wieder schön zu machen.

Nimm gerieben Ziegel-Mehl, Salz, geriebenen Pfeffer und Eßig, bestreich mit solchem das böse Geld, lege es auf glühende Kohlen, so gewinnet es gute Gestalt.

Eiß den ganzen Sommer zu behalten.

Thue Eiß in ein Eichen-Faß, und vermache es gar dicht, thue es in einen tieffen kalten Keller, so kan man es den ganzen Sommer über behalten.

Ohne Eröfnung des Grundes zu erfahren, wie viel Getränkes aus einem Faß gezapffet.

Die Wirthe pflegen durch Klopfung zu erfahren, wie viel Wein oder Getränk ohngefehr noch in einem Fasse seyn möchte, es ist aber näher darzu zu gelangen: Nimm eine gläserne Röhre, wende den Hahn um, daß der Mund oben komme, stecke die Röhre darein, verbinde es, daß nichts darbey auslaufft, drehe oder schraube den Hahn auf, so wird er just so hoch an die Röhre steigen, als es im Faße noch voll ist, welches du dann an dem Boden mit Kreide bezeichnen kanst.

Ohne Eröffnung eines Spund-Lochs ein Faß zu füllen.

Wäre ein Faß halb, mehr oder weniger voll, und du woltest noch mehr darein füllen, und zwar durch den Hahn, so nimm eine blecherne Röhre, so einer Spannen lang höher als das Faß sey, wende den Hahn um, daß der Mund oben komme, stecke die Röhre darein, und verbinde es fein gemach mit Lumpen, setze einen Drichter oben auf die Röhre und fülle, so viel du wilt, ein, es dringet ins Faß, welches mit Verwunderung zu sehen ist.

Eine Vestung auf 15. bis 30. Jahr zu verproviantiren, damit man des Holzes entrathen könne.

Nimm eine grosse Menge Castanien oder Küsten, laß dieselbe schälen, dürren und mahlen, thue das Mehl in grosse Kästen oder Fässer, schlage es mit hölzern Stämpfeln hart aufeinander, daß es dicht liege, laß keine Lufft dazu, biß man es brauchet, das kan man rohe und trucken essen, und ist hierzu kein Feuer und Wasser nöthig, dergleichen kan man auch mit Rocken-Mehl thun, aber es ist nicht mehr so gut, denn das Castanien-Mehl.

Ferner nimm Hirschen, koche denselben, und laß ihn wohl ausquellen, klebe und schlage ihn Kumpen-weise auf Breter, laß es an der Sonne oder in warmen Stuben dürre werden, zerreibe es denn wie Mehl, schlage es im Fasse dichte

te zusammen, wann man es nöthig hat, so giesset man Wein, Milch, Bier oder Wasser darüber, so wird es alsbald ein guter Brey, ist schon gekocht und ausgequollen, und bedarf man keines Holz-Feuers hierzu.

Item, laß etliche Rinder, Schaafe und Schweine schlachten, löse die Beine daraus, und nimm das Fleisch, und lege es unter die Presse, oder Wein-Kelter, so breit der Raum ist; wann du eine Schicht gelegt hast, dann nimm geschälten Knoblauch und grob gestossenen Pfeffer mit Salz vermenget, streue es dichte darüber, und dann wiederum eine Schicht Fleisch, und dann abermahl Knoblauch und Pfeffer mit Salz, also fort so lange, biß nichts mehr unter die Presse gehet, dann lasse die Presse scharff zuziehen, so wird viel wässericht- und blutige Feuchtigkeit wegfliessen und hingegen das Fleisch in einen Klump beysammen bleiben, solche grosse Stücke in eine Rauch-Kammer gelegt, daß es nur äusserlich beräuchert, dann aufgehoben, und wann mans bedarf, hauet man mit Aexten, oder schneidet mit Sägen darvon, so viel nöthig, welches inwendig schön roth, und safftig bleibet und gut zu essen seyn wird, ist also hierzu auch ferners nöthig

Allerley Fleisch in kurzer Zeit weich zu machen.

Nimm das Fleisch, so du kochen willst, es sey im Sommer oder Winter, vergrab es 12 Stun-

Stunden unter die Erde, siede es denn, so wird es geschwinde mürbe werden, und wenig Holz kosten, ist auch ein gutes Remedium in Vestungen oder Städten, wo das Holz nicht wohl zu haben ist. Oder nimm ein Stuck glühenden Stahl, und wirff es in Topf, laß es mit sieden, so wird das Fleisch mürbe, und schadet niemand.

Kupffernes oder roth Geld mit geringer Mühe weiß zu machen.

So man einen guten Thaler oder sonst Silber-Geschirr hat, giesse man ein wenig scharffen Wein-Eßig darauf, reibe mit einem Daumen sehr hart und lange darauf, biß er schmutzig wird, und mit solchem Schmutze reibe das rothe Geld, so wird es weiß, und gehet doch dem guten Thaler nichts ab.

Das Salz aus einer versalzenen Speiße zu bringen.

Wann die Speiße noch im Topffe ist, so nimm einen saubern Schwamm, wirff denselben hinein, laß ihn darinnen liegen, nimm ihn hernach heraus, so wirst du finden, daß er alles Salz an sich gezogen; wäre die Speiße aber noch versalzen, so wasche den Schwamm in warmen Wasser rein aus, wirff solchen noch einmahl hinein, so wird die Kost gut zu essen, und nicht mehr versalzen seyn.

Das Salz aus gesalzenem Fleisch, oder Fisch zu ziehen.

Umwickele dasselbe mit einem leinen Tüchlein, lege es in Sand, und laß es über Nacht liegen, es zeucht alles Salz heraus.

Junge Hüner zu capaunen, und zu mästen.

Weil die Capaunen vor eines der nützlichsten Stücke mit gehalten wird, so von der Hüner-Zucht zu hoffen, so wird von vielen also damit verfahren: wenn die jungen Hähne halb gewachsen sind, und zu krähen anfangen, sperrt man sie ein, daß sie 24. Stunden nichts zu fressen, noch zu sauffen bekommen. Den folgenden Tag wird durch einen Schnitt unten am Bauch ihnen der Leib geöffnet, mit zwey Fingern hineingefahren, die Geilen heraus genommen, die Wunde zugehefftet, und mit Butter beschmieret: folgends der Kamm und Bart abgeschnitten, mit Butter beschmieret, und sie wieder eingesperret, da sie denn fleißig gefüttert werden müssen. Dieses muß im abnehmenden Monde, bey heitern stillem Wetter, im May oder Anfange des Brach-Monats, ehe die grosse Sommer-Hitze eintritt, geschehen. Wann der Schnitt wohl gerathen, so wird der Kamm bleich, und krähen auch nicht mehr.

Capaunen fett zu machen.

Wenn man sie mästen will, berupfft man ihnen die Feder am Kopffe, und unter den Flügeln

geln und zwischen den Beinen. Alsdenn setzet man sie in eine Mast-Stiege, die also zugerichtet, daß ein jeder Capaun alleine enge eingeschlossen sitze, und sich nicht umwenden könne. Forne ist für den Kopf und Hals eine Oeffnung, daß er gefüttert werde, und hinten eine, dadurch er sich entlastet. Also wird die Stiege in eine finstere Kammer gesetzt, und kein Licht hinein gelassen, als wann sie gefüttert werden, welches dreymahl des Tages nicht zu stark, und daß der Kropff zuvor geleeret sey, geschiehet. Man gibt ihnen kleine Klössel, oder Kügelein, von Gersten-Haber-oder Linsen-Mehl mit warmen Wasser angemacht, und hackt ihnen auch wohl etwas gelbe Rüben darunter; die es noch besser machen wollen, geben ihnen Semmel-Grumen in Milch getaucht. Sie werden auch mit Brod in starken Bier geweicht, fett gemacht.

Eine köstliche Kütt zu verfertigen, Cisternen, Röhr-und Wasser-Kästen, und anderen Behältnisse, welche Wasser halten sollen, die Fugen damit zu verkütten.

Man nimmt dazu Polus, Hammerschlag, so in Schmieden vom Eisen abfällt, Glaß und Bach-Kieß, eines so viel als des andern, Ziegel-Mehl so viel als die erstgedachten vier Stücke zusammen ausmachen, alles klein gestossen, gepulvert, durchsiebt, und wohl untereinander gemischt. Will man diese Kütt zu Cisternen und Wasser-Kästen brauchen, so macht man selbige

mit

mit geringem Wein oder Eßig ganz dünne an, rühret ungelöschten gepulverten Kalch darunter, auch wenn man will, etwas wohl geschlagenen Eyerklar, aber nicht eher, als wenn er soll verarbeitet werden. Wenn er so dick, wie gemeiner Mörtel, der an der Mauer kleben bleibt, so ist er recht.

Zu Wasser-Röhren nimmt man desselben Pulvers, mischet es gemächlich in Pech, welches in einem eisern Topf über Kohl-Feuer zerlassen, thut ein wenig Oel und Unschlitt darzu, es sey Nuß oder Lein-Oel, das Fett aber von was vor einem Thier es wolle, rühret es fleißig, streuet zerschnitten Hanffen-Werk dünne ein, und schüttet nach und nach klein geriebenen ungelöschten Kalch darzu, biß man siehet, daß es sich am Rühr-Holze Fadenweiß, wie ein Terpentin aufziehet, und wann zur Probe etwas ins Wasser geworffen wird, gleich verhärtet.

Eisen-Kütte zu eisernen Oefen, Pfannen und dergleichen zu machen.

Nehmet Feil-Späne von Stahl oder Eisen, klein gestossen Glaß, ungelöschten Kalch, Stein-Staub- oder Ziegel-Mehl, alles klein gestossen, und durchgesiebt, mit weich fliessendem Fürniß, und geschlagenem Eyerweiß durch einander gemengt, oder auf einem Reibe-Stein gerieben, hernach mit einem stumpffen Leim-Pinsel in die Fugen und Risse recht eingerieben, wann solche zuvor

zuvor von allen darzwischen angesetzten Unrath, nach Möglichkeit, gereiniget worden.

Wer ein mehrers verlangt zu wissen, wie gute Kütte zu bereiten, ins Feuer, Wasser, Holz, Stein, auch Gefäße, so zerbrochen, von Glaß und Stein, der findet solches in dem dritten Theil des oeconomischen Frauenzimmer-Calenders p. 481. seqq. nach der Ordnung beschrieben.

Flaschen und Gläßer zu verbinden, daß kein Spiritus heraus gehet.

Nehmet Wachs, so frisch und sauber, 1. Pfund, klein pulverisirt, Mastix 8. Loth, rothen Armenischen Polus 12. Loth, auch gepulvert; Wachs und Mastix lasset über gelinden Kohl-Feuer fliessen, rühret den Polus recht darunter, und macht Zapffen davon auf die Gläßer und Flaschen. Darauf wird ein Stücklein angefeuchte Rinds-Blase darüber gethan, und mit rothem Leder feste zugebunden.

Ein schön Augen-Wasser, so die Röthe vertreibet und die Augen klar machet.

Nimm einige frische Eyer, brate sie bey dem Feuer hart, nimm den Totter heraus, schäle das Weisse, und lege es in rein Wasser, thue vor 1. Groschen weissen Kupfer-Rauch darzu, laß ihn darinnen zergehen, winde es miteinander durch ein rein Tüchlein, darnach thue auch vor 1. Groschen reinen Campher darzu, fein klein gestossen,

mische es wohl zusammen, distillire es in der Sonnen, und wenn du es bedarffst, so bestreiche des Abends die Augen-Lieder, so du wilt zu Bette gehen; es ist vielen Leuten damit geholffen worden.

Vor dunkele Augen.

Nimm den Safft von einer rothen Zwiebel mit Honig gemischet, und die Augen-Lieder damit geschmieret.

Einen wütenden Hund wieder zu heilen, oder zu helfen.

Siede Schierling in Wasser, und wasche ihn damit, so kommt er wieder zu rechte.

Allerhand Marmor-Künste.

Wie man einen weissen Marmor mit Figuren bemahlen und färben kan, also, daß die Farbe, wo nicht durch und durch, doch auf die Helffte hinein dringe, hat der berühmte P. Kircher, als ein bewährtes Secret der Königl. Societaet in Engeland communiciret, ist auch von einigen practiciret worden, und geschiehet, laut der in ihren Actis philosophicis befindlichen Beschreibung also.

Nehmet Aquafort 2. Unzen, Aqua Regis 2. Unzen, Salmiac 1. Unze, des besten Spiritus Vini 2. Quintl. Gold ein halb Quintlein, das Silber, welches rein abgerieben seyn muß, cal-

ciniret mit Schwefel, und lasset es hernach in Scheidwasser solviren; lasset es folgends ein gut Theil abrauchen, biß nemlichen dasselbe ganz schwarz oder dunkel worden. Mit dem Gold thut eben dergleichen; nemlich machet erstlich mit demselben und Mercurio ein Amalgama, lasset den Mercurium oder Quecksilber, stark darvon abrauchen, so bleibet das Gold, als ein braunes Pulver, oder Kalch zuruck, solviret solches in Aqua Regis, und wann es solviret, so ziehet das Gold auch auf die Helffte ab, biß es gelb röthlicht erscheinet. Hernach schüttet auf den Salmoniac, den Spiritum Vini, und lasset solchen wieder davon rauchen, so bleibet euch ein recht goldfärbiges Wasser, wie ein Oel; mit diesem Wasser können ihr unterschiedliche Farben zuwege bringen, auch aus andern Farben dergleichen extrahiren. Wollet ihr nun auf Marmor handeln, so mahlet mit denen zuerst gedachten zweyen Wassern nach euern Gefallen, auf einen weissen Marmor, was für eine Figur ihr wollet, jedoch, daß die Figur etliche Tage mit frischem Wasser erneuert werde; so werdet ihr nach vielmahliger Wiederhohlung in einiger Zeit befinden, daß die gemahlte Figur in dem Marmorstein, so viel solche in sich begreifft, fast durch und durch erscheinen wird, in so viel Stücken man ihn auch zerschläget.

Ein Liquor, welcher den dicken Leib des Marmorsteins durchdringet.

Nimm Aquafort und Aqua Regis, jedes 2. Unzen, Salmiac eine Unze, des allerbesten Spiritus

Vini

Vini eine halbe Unze, so viel Gold, als man für 9. Gulden kauffet, fein Silber ein halb Loth; wann dieses alles bey der Hand, so thue das calcinirte Silber in eine Phiolen, geuß 2. Unzen Aquafort darauf, und laß es abrauchen, so wirst du ein Wasser haben, welches die blaue und schwarze Farbe geben wird. Hernach thue das calcinirte Gold auch in Phiolen geuß Aqua Regis darauf, und setze es hin, bis es abgerauchet ist. Darnach gieß den Spiritum Vini auf den Salmiac, so wirst du ein Wasser bekommen, welches dir unterschiedliche Farben wird geben; und auf diese Weise kanst du aus den andern Mineralien unterschiedliche Farbe ausziehen. Mit diesem gemeldten Wasser machet man auf einen weisen Marmorstein, der nicht so gar übrig hart ist, was für Bilder man will, und verneuert alle Tage die Figur mit Auffstreichung frischen Wassers, so wird man mit der Zeit erfahren, daß der ganze Stein mit dem Gemählde durchgedrungen seye.

Marmorstein zu färben.

Die Farben aus den Vegetabilien, wann sie mit Spiritu Salis armoniaci, oder Urin bereitet werden, dringen offt zween Finger tieff in den Marmor hinein; die Gummata aber thun es noch besser. Als wann man Drachen-Blut zum Rothen und Bergblau zum Blauen, mit dem Urin eines Pferdes, Schweins oder Hundes anmacht, dringet es ebenmäßig den Marmor zwey Finger breit tief durch. Mit der Purpur-Farbe solchen zu färben, haben wir Cochenillen, mit

jezt gemeltem Urin vermischet, und den Stein damit sehr annehmlich gefärbet. Es gehet auch an, wann man an statt des Urins einen guten Spiritum Vini gebrauchet; aber diese Farben währen wegen dieses flüssigen Zusazes nicht lange.

Marmor zu machen, daß er aussehe, als wann er natürlich gewachsen wäre.

Nimm Gips, ungelöschten Kalch, Salz, Rinds-Blut, klein gestossene Steine von allerhand Farben, Marmor-Stücke von dickem Glaß, menge die Sachen mit Wein-Eßig, Wein, Bier, Milch, oder dessen Molken, daß es werde wie ein Brey, giesse es in eine Form, nach deinem Belieben; oder giesse Platten zu einem Tisch, Sävlen, oder sonst etwas, rühre aber die Substanz mit einem Spatel wohl um, und untereinander, damit sich die Adern recht eintheilen; darnach laß es troken werden, polire es mit Bimsstein, alsdann mit Trippel, gib demselben mit Seifen und Oel den Glanz, so wird es nicht anders glänzen, als ein recht polirter Marmor.

Eine geheime Scheidung des Golds vom Silber, oder Durchgiessung des Goldes mit dem Antimonio.

Die Durchgießung des Goldes mit dem Antimonio und dessen Scheidung vom Silber, ist zwar auf allen Münzen, auch allen Goldschmiden und Fabricanten bekannt, aber der rechte Modus in der Feinigkeit und Geschwindigkeit, ist

ist eben noch nicht einem jeden wissend. Bey Durchgiessung des Goldes mit dem Antimonio werden insgemein 3. oder 4. Theile Antimonium gegen den Silber genommen, damit das Silber in dem Schlaken bleibet, und das Gold zu Boden mit dem Regulo Antimonio gehet, es erfordert nachgehends viele Mühe und Kohlen mit dem Verblasen, ja es gehet auch auf einmal nicht alles Gold aus dem Silber nieder, sondern muß zu verschiedenen mahlen mit frischem Antimonio wiederholet werden, das Gold aber auf einmal aus dem Silber durch das Antimonium nieder zu schlagen, daß solches rein und fein ohne fremden Zusaz mehr zu finden sey, erfordert einen Handgrif, den eben nicht ein jeder Gold- und Silber-Scheider verstehet, ob er auch schon noch so viel Gold und Silber durchs Antimonium geschieden hätte. Die böse gottlose Welt hat die Art an sich, daß sie alles das, was sie nicht weiß, mit grosser Listigkeit und Nachstellung, an sich zu bringen suchet, wenn sie nun solches durch guter Freunde Willen erfähret, so weiß sie es keinen Danck, sondern hat es selbsten gewust, es sind die grösten Künste und Wissenschafften keine Hexerey, sondern meist an denen Handgriffen gelegen. Wenn man nun zu 1. Theil Golde im Durchgiessen, oder güldisch Silber im Scheiden, 8. Theil Antimonium nimmt, und solches gebührend zusammen schmelzet, sodenn in einen Giess-Pukel zum Regulum giesset, so erhält man ohne grosse Mühe und Arbeit,

alles Gold auf einmal aus dem Antimonio, fein und rein.

Die beste Vergoldung im Feuer für Goldschmiede, Gürtler und Schwerdfeger.

Man nehme dünn geschlagene Ducaten, schneide solche zusammen 1. Loth, und setze solche in einen kleinen Schmelz-Tiegel ins Feuer, daß der Tiegel nur braun glüet, alsdann solchen aufgehoben, und absonderlich auf einen Stein gesetzet, und dann 5. 6. 8. oder mehr Loth Mercurium darunter genommen, nachdem die Vergoldung stark oder schwach seyn soll, rühret solches mit einem Eichen-Hölzlein untereinander, biß man verspühret, daß sich das Gold mit dem Mercurio vereiniget hat, giesset solches dann aus dem Tiegel ins Wasser, damit ein Amalgama daraus werde. Dieses muß ausgewaschen, getrocknet, und in einer darzu verfertigten hölzernen Büchse aufgehoben werden. Wenn man nun silberne Geschirre, und was dergleichen zu vorgolden sey, hat, so muß damit verfahren werden, wie beym Versilbern in folgenden gelehret wird, daß nemlich, nach der Vergoldung, aller Mercurius wieder davon abgerauchet, und alsdenn erstlich poliret wird. Je höher nun die Vergoldung auf solchem Silberzeuge werden soll, je mehr muß man also Gold darzu und je weniger Mercurium im Amalgamiren nehmen; auf 1. Loth Gold, 4. Loth Mercurius ist fast die höchste und stärkste Vergoldung, denn der Mercurius verlanget solches zu seiner Auflösung, und wird mit ihm zu einem

dicken Taige; aber 1. Loth Gold, und 10. biß 12. Loth Mercurius, ist die leichteste und schlechteste Vergoldung, kostet nicht so viel, muß aber eben also tractiret und gearbeitet werden.

Anmerkung.

Bey der Abrauchung des Mercurii oder Quecksilbers, dienet den Unachtsamen oder Unwissenden zur Nachricht, daß dieselbe recht sorgfältig und behutsam geschehen muß, indem, wegen des Mercurial-Rauches, Leib und Lebens-Gefahr bey solcher Arbeit ist, und vor wenigen Jahren zu Hirschberg, in Schlesien, 2. Goldschmids-Gesellen unachtsamer Weise ihr Leben dadurch aufgeben müssen; darum solche Arbeit im Freyen geschehen soll, oder unter einer solchen Esse, welche einen rechten guten Zug oben heraus hat, und muß man allezeit hinter dem Rauch stehen, damit man nichts vom Rauche empfindet; denn der Rauch des Mercurii ist tödtlich.

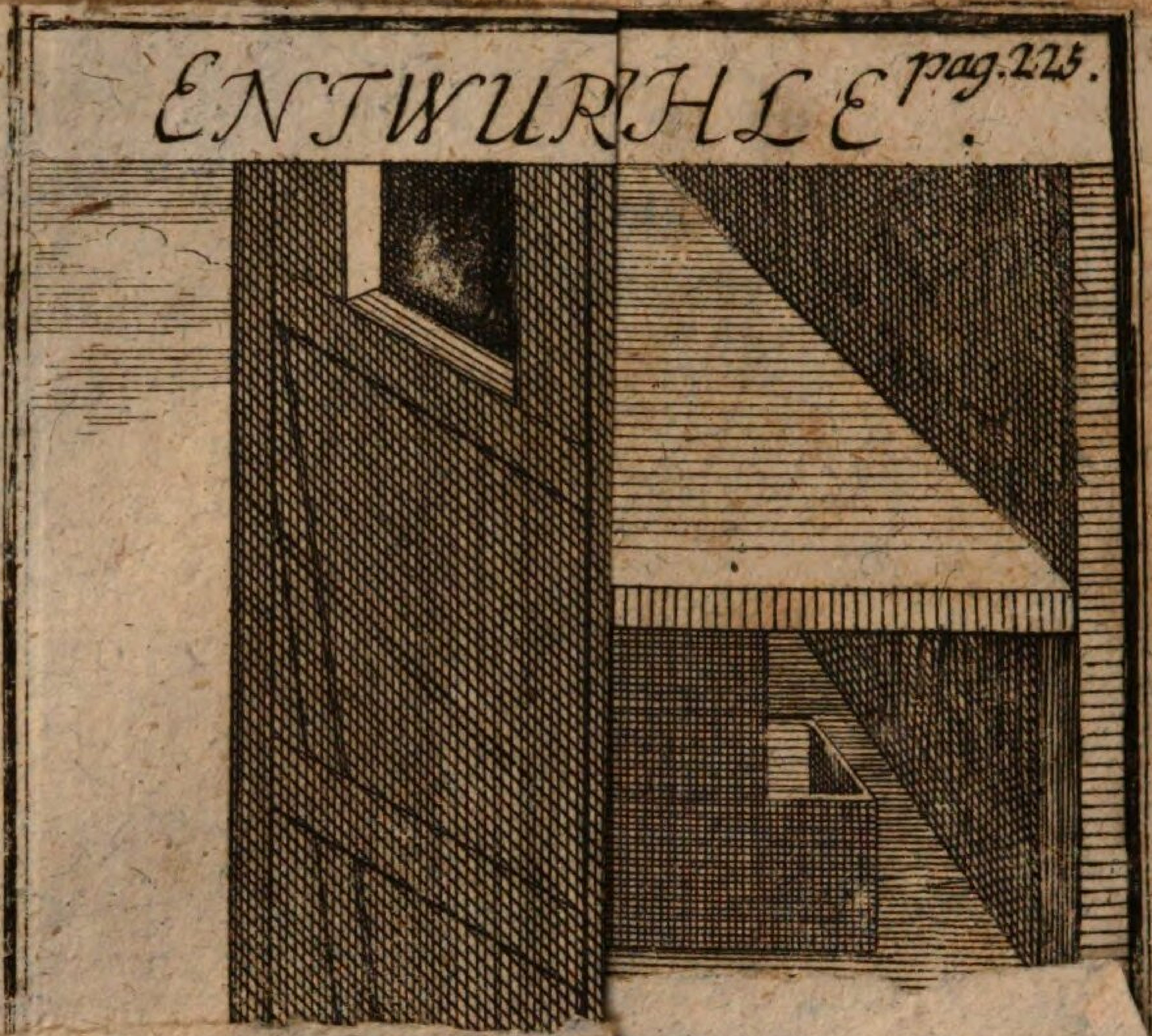
Eine Versilberung im Feuer, wie die Goldschmiede und Schwerdfeger versilbern.

Man lege recht dünne lamellirtes Silber 1. Loth in einen kleinen Schmelz-Tiegel, setze solches in ein Kohl-Feuer, daß der Tiegel braun glüet, hebe es alsdann von dem Feuer, giesse, ausser dem Feuer (nur auf einen Ziegelstein auf dem Tisch gesetzet) 4. bis 5. Loth Mercurius oder Quecksilber darzu, und rühre solches hernach mit einem eichenen Hölzlein untereinander,

biß man in dem Rühren fühlet, daß der Mercurius das Silber verschlungen hat, (welches in Zeit von 2. Minuten geschehen kan,) alsdenn geußt man die Massa in eine Schüssel mit kaltem Wasser, die man zu solchem Ende gleich neben sich stehen lassen muß, so wird das zusammen amalgamiret, und zu einem rechten Teige geworden seyn, dieser muß ausgewaschen, getroknet, und alsdann zum Gebrauch in einer darzu gehörigen hölzernen Büchse aufgehoben werden. Was nun damit versilbert werden soll, das muß fein blanck gemachet, und darmit durch einen leinenen Lappen gerieben werden. Hernach muß man über einen Kohlfeuer, in einer gelinden Hize, den Mercurium wieder davon verrauchen lassen, so gehet derselbe davon, und lässet das Silber allein darauf sizen, und dieses heist im Feuer versilbert.

Eine Monden-Uhr zu machen.

Mache einen Zirckel, und theile denselbigen in 30. gleiche Theile, nach den 30. Tagen des Monats, alsdenn theile den innern Ring in zweymal 12. Theile, und richte den Zeiger von den Mittel-Punct, so hoch der Polus erfordert, in der Länge oder Grösse des halben Diameters besagten Cirkels. Wann man nun dann weiß, wie alt der Mond ist, so kan man die Monds-Uhr darnach stellen, und also die Stunden erlernen.



Ein

Ein Vorleg-Schloß mit geringer Mühe zu eröffnen.

Nimm ein Schnupff-Tuch, drehe es zusammen, und stecke es durch den Bogen des Schlosses, binde es zusammen, und thue einen harten Schlag auf das Tuch, so wird das Schloß sich eröffnen, doch thun es nicht alle Schlösser.

Fremde Tauben zu sich zu locken, und sie zu fangen.

Nimm Eisen-Kraut mit denen Blumen, und lege es in den Tauben-Schlag, solches lieben die Tauben so sehr, und weiche hernach Erbsen in Honig, und gibs denen Tauben zu fressen, und wenn das die fremden Tauben riechen, folgen sie alle hernach und lassen sich fangen.

Eine im Nothfall dienende Roßmühle.

Innhalt.

§. 1. Begreifft eine Beschreibung einer im Nothfall dienenden Roßmühle. §. 2. Beschreibung sonderbarer Stücke.

§. 1.

Hier stellet sich für eine im Nothfall das Getraid zu mahlen, an statt einer Wassermühle, dienende Roßmühle, welche in einem Stadel oder anderswo angerichtet werden kan.

1. Zeiget den Plaz, hält im Diameter bey 14. Schuh, im Umkreis aber 42. Schuh; ist

beyläuffig angedeutet, ohne dem Raum des Pferdes, den es zum Umgang haben muß.

2. Der Wellbaum, welcher etwas dicker als ein Schuh, und mit geringen Beschlägen, damit er nicht spalte und breche. Die zween Ringe zeigen sich bey 2.

3. Der Arm ist 5. Schuh lang vom Mittel des Wellbaums an, bis dahin wo die Wag, woran das Pferd gespannet wird, zu sehen ist.

4. Das Triebkammrad am Wellbaum, oder das obere Kammrad, so überzwerch nach der Fläche gelegt, ist in seinem Diameter bey 7. Schuh 1 u. ein Drittel Zoll. Ein Kamm hält 2. Zoll. In dem Umkreiß stehen 64. Kämme. Dem Spatio nach hat der Kamm $\frac{7}{4}$ das Spatium aber $\frac{9}{4}$ das macht zusamm 4. Zoll. Dieses Rad greifft in einem Triller mit 16. Stangen oder Spindel, und geht in 64. Kämmen 4mal. Die Höhe des Trillers belaufft sich im Diameter auf 21 u. ein Drit. Zoll.

5. Das untere Kammrad, so sonst mit dem Wasserrad, wann ein solches vorhanden, zugleich umgehet, auf die Seite oder Schärfe gelegt. Wird daher auch das Seitenrad genennet. Dieses hat 72. Kämme, deren jeder anderthalb Zoll dick, und hält in seiner Theil-Linie 6. Schuh. Drucket ein Geschirr oder Kumpf mit 6. Stangen; laufft in 72. 12mal, wann das Pferd ein-

einmahl herum geht, und mithin laufft auch der Stein 48mal herum.

6. Das Lager.

7. Der Kumpff, der das Seitenrad treibet, ist zwar schwer zu bewegen, wenn er nieder ist; wann er aber in den Schwung kommt, so hilfft er dem Werk. Ein Sechser Kumpf hat im Diameter 6, und im Umkreiß 18. Zoll. Ein Achter hat im Diameter 8. Zoll, und gehet in 72. 9mal. Ein Neuner ist hoch 9. Zoll, dann ein Triebel oder eine Stange ist bey anderthalb Zoll, und der Raum zwischen den Triebeln ist auch anderthalb Zoll, aber nur oben hin gerechnet. Eigentlich aber und genau muß allezeit, wie kurz vom Kamen gesagt, der Triebel um das Achtel dünner seyn, als der Raum weitist: da dann der Raum 9. der Triebel aber nur 7. Theil hat. Der Achter gehet 36mal, der Neuner 32mal, wann das Pferd einmal herum kommt. Ein hoher Kumpf gehet leichter, als ein niederer, aber anbey auch etwas langsamer.

8. Die Mühlstange, worauf der Stein liegt im Lauff.

9. Der Mühlstein kan bey dritthalb Schuh im Diameter haben: dann gar zu breite Steine haben wohl einen Schwung, aber wann sie zu hart aufeinander gelassen werden, so stehen sie auch bald still. Darum hier, wie sonst überall, gebührende Maaß gehalten werden.

10. Die Aufhelffschraube, damit der Stein hoch und nieder gerichtet wird.

§. 2.

§. 2.

Bey Num. 2. findet sich absonderlich fürgestellet.

1. das Gestelle.

2. das Loch, darein der Wellbaum oben eingerichtet ist.

3. die 2. Lager, worauf das Kammrad liegt.

4. das Lager, in welchem das Mühlpfännlein eingerichtet wird, in welchem der Stein laufft.

5. Zeigt wo die Schraube oder das Aufhelff-Eisen eingerichtet wird.

6. die Hilze oder Mutter (Hilze) welche an einem Eisen steg oder Aufhelffsteg unten bey 7. eingerichtet wird.

7. der Ort des Eisenstegs.

8. die Schraube oder das Aufhelffeisen.

9. Eine Platte, so bey 10. auf das Holz oder Lager gemacht wird, damit die Schraube das Holz nicht wegnuze.

10. der Plaz zu 9.

11. der Wellbaum.

12. die zween Zapfen, deren einer unten im Pfännlein; der andere aber oben im Geschwell gehet.

13. Ein Loch, in welchem die Welle des Kammrads eingemachet wird.

Das Loch, wo der Arm eingerichtet wird.

Den Stahl auf das beste zu giessen.

Man läst ungefehr anderthalb Pfund des besten Kern-Stahls, in einem guten Tigel in Stücklein zerbrochen, hellroth erglühen, dann trägt

trägt man 16. auch gar wohl 24. Loth guten Brocken Stahl darein, läst es auch wohl erglühen, dann sezet man 8. oder 10. Loth des folgenden Arsenic-Glaß zu, giebt auf das stärkeste Feuer, so fängt er bald darauf an zu schmelzen und zu fliessen wie ein Wasser, dann kan man ihn giessen, wie man will.

Die Bereitung des Arsenici darzu.

Man nimmt 1. Pfund weisen Arsenici 2. Pfund guten reinen Salpeter, vermischt es wohl pulverisirt untereinander, thut es in einen rauhen reinen Topf, und lutirt mit Leimen ein Stürzlein mit einem Loch darauf, läßt es ertrocknen, sezt dann den Hafen in ein Zirckel-Feuer, 3. Stunden lang, so gehet durch das Stürzlöchlein ein rother gifftiger Rauch, für welchen sich zu hüten, Hauffenweiß heraus, die andere Stunde rucket man das Feuer besser hinzu, wann kein Rauch mehr heraus gehet, verstopfet man das Stürzenloch gar mit Leimen, und rucket die dritte Stunde die Kohlen gar biß zum Hafen, und läst es also ganz ausbrennen, und von sich selbsten erkalten, dann findet man nach der Eröffnung des Topffes ein weiß, bißweilen einen weiß-grünlicht blasigten Stein, der muß an einer warmen Statt, von der Lufft, damit er nicht in ein Wasser zerfließet, verwahret werden, dessen nimmt man nun 5. Loth, Borax 3. Loth, reibet es wohl untereinander, und läst es in einem reinen und grossen Tiegel zusammen fliessen wie Wasser,

Wasser, und giesset es dann auf einen mit Kreiden bestrichenen Trieb-Scherben, so wird ein schöner durchsichtiger Fluß daraus, der muß gleichfals vor der Lufft verwahret werden, daß er nicht weich wird, und zu Wasser fleust.

Das Eisen weiß wie Silber zu giessen.

Nimm weissen Weinstein 8. Loth, Salpeter 2. Loth, klein gefeylt Bley 4. Loth, reibt diese Materie wohl zusammen und macht mit Baum-Oel eine Massam zu 6. Lothen, zu dieser Massa thue 18. Loth Eisenfeylicht in einen Schmelz-Tiegel, und bedecke es mit gestossenen Venedischen Glas, verlutire den Tiegel mit guten Luto Sapientiæ, daß nichts daraus dämpffen kan, setze es in einen Wind-Ofen voller Kohlen, lässet es also darinnen stehen, biß man vermerket, daß es fliesset; nach einer Stunde machet man den Tiegel auf, setzet ihn in ein Schmelz-Feuer und lässet ihn so lang darinnen stehen, biß die Materie voneinander zerbürstet, und aus dem Tiegel beginnet zu springen, dann giesset man es in Zain, so wird sie geschmeidig, und weiß wie ein Silber seyn, der Weinstein und Salpeter machet sie geschmeidig, und reiniget sie, machet sie zum Fluß bereitet, und eingehend, das gemeine Oel aber läst die Medicin nicht verrauchen, die zu den Metallen gesetzt wird.

Eisen zu giessen.

Nimm Schwefel und Eisenfeylicht, eines so viel als des andern, mische es mit Eßig unterein-

tereinander, setze es in einen Tiegel, laß es fliessen, daraus schmelze und giese, was du wilst, doch mache den Model zuvor heiß, und salbe ihn mit Unschlitt.

Verrostete Waffen und andere Sachen zu reinigen.

Nimm Bimsenstein, Zinn Aschen und Schmirgel, alles wohl pulverisirt, und durch ein härines Sieb gesiebet, hernach die Waffen oder das Gewehr damit gerieben, vermittelst eines Hölzleins, oder Tuches, darauf von diesem Pulver wird gesträuet.

Allerhand schöne und ungemeine Glaß-Künste, schön cristallinen Glaß zu machen.

Hierzu muß zuvörderst die Botasche also geläutert und bereitet werden.

Man nimmt Botaschen, so viel man will, läst es in gemein- oder Regen-Wasser zergehen, in reinen Geschirren, und über Nacht stehen, damit all Unreinigkeit sich gen Boden setze, des andern Tages giesset man das Reine davon ab, das Letztere läst man durch einen Filz lauffen, damit man eine lautere und saubere Laugen überkomme, die läst man in einen reinen eisernen Kessel, auf die Trockne einsieden, schlagt es Stückweiß heraus, und glüet es in einem Ofen gelinde aus, last es aufs neue wieder in reinen Wasser zergehen, filtrirt und kochet es wieder ein, wie zuvor, je öffter es nun zu dem weissen cristallinen Glaß also bereitet wird, je schöner und heller Glaß man hernach überkommt, zu an-

andern gefärbten Gläsern aber ist solches Salz schon gut, und zu gebrauchen, wann es gleich nur einmal also geläutert und bereitet wird.

Die Steine darzu werden also bereitet.

Man nimmt schöne weise Kiesel, am besten aber schwarze Flindensteine, wann man es haben kan, glühet und löschet es in gemeinem Wasser so offt ab, biß sie so mürbe werden, daß man es mit den Fingern zerreiben kan, stöst es in einen steinern Mörsel zu Pulver, mit einem Hölzernen Rüßel von hartem Holze, läst es in einer Mühle, wie die Haffner gebrauchen, mit Wasser einmahl 2. oder 3. zu einem unbegreifflichen Pulver abreiben, und wäschet allen Schlamm darvon, und läst es troknen, von diesen nimmt man 60. Pfund, obgedachten Salzes 46. Pfund. Vermischet und reibet es alles auf einem Reibstein untereinander und sezt es zum schmelzen in einen Glaß-Ofen ein je länger es nun schmelzet, je schöners und hellers Glaß man hernach daraus bekommet, und so man es Sonnabends, wann die Glaßmacher Feyerabend machen, einsezen, und biß auf den Dienstag fliessen lässet, so kan es schon frisch verarbeitet, und auch mit allerhand Farben, wie man will, tingiret werden.

Gar ein fein und fürtrefflich schön Crystallines Glaß zu machen, so wenigen bekannt ist.

Man nimmt zart geriebener Kieselstein 200. Pfund, schön geläuterten trockenen Salpeter 30. Pfund,

Pfund, Borax 6. Pfund, schön geläuterte Botaschen-Salz 60. Pfund, schön Crystallinischen Arsenici 8. Pfund, zu Kalch gebrannten Kießel 20. Pfund, vermische es wohl untereinander, läst es 4. Tage lang miteinander fliessen, so erlangt man ein fürtrefflich schön Crystallen-Glaß.

Schön Schmaragdgrün-Glaß zu machen.

Man nimmt 1. Pfund Weinstein, pulverisirten Grünspan vierthalb Unz, Bley-Mennig 1. Unz.

Blau Glaß und Ultramarin-Farbe zu machen.

Man nimmt 4. Unzen calcinirter und zu Pulver gemachter Berg-Cristallen, 2. Unz Salpeter, 2. Unz Borax, ein halb Quint Lasur.

Schönes Crystallen-Glaß.

Wohl bereiteten Kießel oder Sand, 40. Pfund, Kreiden 12. Pfund, reinen trockenen Salpeter 3. ein halb Pfund, schönen crystallinischen Arsenici 1. Pfund, wohl gereinigtes Botaschen-Salz 17. Pfund, unverfälscht Bleyweiß ein halb Pfund, Borax 12. Loth, reinige es mit Braunstein, so wird es ein schönes Crystallen-Glaß.

Schönes Bein-Glaß.

Man nimmt 15. Pfund Kieselstein, 10. Pfund gereinigter Botaschen, 6. Pfund calcinirte Kalbs-Kopfs-Bein, die müssen geschrän-

cket werden, wann die Potaschen über Nacht gestanden, muß man sie in ein paar Stunden von neuen calciniren, den Materie-Topff öffters umrühren, je öffter sie in den Ofen gehalten wird, je besser es wird.

Schwarz auf Glaß zu brennen.

Nimm Jett-Körner und Kupffer-Sinter, eines so viel als des andern, auch Eisen-Sinter, die Helffte so viel; ferner nimm Bley-Aschen, wasche solchen und den Kupffer-Sinter, biß alle Unreinigkeit davon gehet, dann reibe es auf einen Stein oder Eisen-Blech, mit reinem Wasser aufs klăreste, lasse es wieder trocknen, schlage es durch ein klein enges Sieblein, so wird es schwarz auf Glaß. Je dicker es nun wird aufgestrichen, je schwärzer, und je dünner du es aufträgest, je grauer es wird, darnach kanst du dich richten.

Roth auf Glaß zu brennen.

Nimm schönen Crocum Martis, schön gelbrothes Vitri Antimonii, auch gelbes Bley-Glaß, jedes gleichviel, ein wenig alte mit Schwefel calcinirte und pulverisirre Münze, reibe alles auf das kläreste untereinander, also, wann man es unter die Zähne nimmt, daß es nicht mehr knirschet, so ist es recht; mahle dann, nach deinem Gefallen, auf das Glaß, und brenne es, so wirst du es schön roth haben.

Blau auf Glaß zu mahlen.

Nimm Burgundisch- oder Berg-Blau, wie auch Jett-Glaß, jedes gleich viel, mache es an wie das folgende Bleyweiß, und wann du willst Glaß darmit mahlen, so lasse die Blumen, oder was du willst blau haben, ganz blau; welches du aber gelbe willst, das äze ab, und streiche Kunstgelb darauf. Merke, daß das gelbe auf blau, und blau auf gelb, sich allezeit in Grün verwandelt.

Bley-Weiß zu machen.

Nimm 1. Unz weises Glaß, 2. Unzen Stahl-Sinter, 1. Unz Kupffer-Sinter.

Von dem Holländischen und Italiänischen porcellanischen weisen Töpfer-Glasur und Mahler-Werk, auch wie solches an andern Orten in Teutschland nachgemachet wird.

Nimm Bley anderthalb Pfund, Zinn 1. Pfund, brenne es zu Aschen, dann nimm 8. Mäßlein oder Näffgen voll, calcinirten Kießel oder Flindenstein und Salz, jedes 4. Mäßlein, schmelze es zum Kuchen, so bekommst du schön weiß.

Der Rotterdammer schön glänzendes weiß Glaß.

Nimm reiner Zinn-Aschen 2. Pfund, Bley-Aschen 10. Pfund, schön Venedisch Glaß 2.

Pfund. Weinstein ein halb Pfund, mache es zu Kuchen.

Schön weiß Schmelz-Glaß, wie solches die Glaß-oder sogenante Porcellan-Mahler in Holland gebrauchen.

Man nimmt Bley 4. Pfund, 2. und ein Viertel-Pfund, dieses brenne nach der Töpfer-Art zu Aschen, dieser Aschen nimm 2. Mäßlein präparirten Kießel, oder helle Glaßstücklein 1. Mäßlein, dann wohl untereinander gemischt, und zum Kuchen gebrannt.

Costnizer weiß Glaß.

Nimm 6. Pfund Bley, 1. Pfund Zinn, brenne es miteinander zu Aschen, davon nimm 24. Mäßlein, Kießel 21. Mäßlein, Weinstein 12. Mäßlein, Salz 6. Mäßlein, brenne es zum Kuchen.

Weiß Tübinger-Glaß.

Nimm 4. Pfund Bley, 1. Pfund Zinn, 4. Pfund Kießel, 1. Pfund Weinstein, 3. Pfund Salz, ein halb Pfund Venedisch Glaß.

Eine Sache gleichsam auf ewig unversehrt aufzubehalten.

Wann man nemlich dasjenige in eine solche Mixtur leget, daß die Lufft gar nicht darzu kan; absonderlich gehet es wohl an, wann man sol-

che

che Sachen darzu nimmt, die keiner Verwesung unterworffen. Wir haben solches probirt mit Agtstein, welchen wir weich gemacht, und eins und das andere damit überzogen; dann weil er durchsichtig und klar ist, kan man alles darinnen sehen, und wirklich erkennen, daß das, was man hinein gethan, nicht verweset seye. Wir haben auf solche Weise Bienen, Mücken, Ameisen und Eyderen eingemachet, und ihrer viel im Scherz überredet, als wären es diejenigen Bienen und Eyderen, von denen Martialis in seinem vierten Buch redet. Wir sehen auch hin und wieder Haare von den Thieren, Blätter und Früchte in derselbigen Materie eingeschlossen, und dardurch der Ewigkeit einverleibet. So kan man auch allerhand schöne kleine künstlich gemachte Bildlein, als von Bein rc. solcher gestalten mit dem Agtstein überziehen, und für grosse Künststücke denen Liebhabern darzeigen. Wie aber der Agtstein weich gemachet werde, hat man vielerley Arten und Weiße, man kan sich aber zum wenigsten folgenden Mittels hierzu bedienen: Nemlich, daß man ihn in zerlassenes heisses und abgefäumtes Wachs wirfft, in welchem er alsobalden so weich wird, daß man ihn mit den Fingern zu allen bereiten kan, worzu man ihn gebrauchen will; es ist aber darbey zu merken, daß die Sache muß frisch seyn.

Ein schönes Secretum, einen Weinstock oder Stauden-Gewächs zu erhalten, oder wachsend zu machen ohne Erde und Wurzel.

Nimm das beste Wachs von jungen Bienen,

da noch etwas Honig darinnen ist, lasse es gelinde fliessen, und vermenge es mit Mandel- und Roßmarin-Oel; zuvor aber mußt du im Frühling die Knöpflein, so auf den Eichen-Blättern wachsen, in Copia gesammlet haben, solche in einem reinen Tiegel schmelzen, und durch ein rein Tuch das Oele, (welches in der Kälte wie ein Gummi stehet, und über die massen wohl riechet,) heraus pressen. Dieses Oel muß nun auch mit unter das Wachs gemenget werden; hernach so nimm einen feinen glatten jungen Reben, (lasse ihn das erste Jahr fein wohl in die Höhe wachsen,) und brich alle nebenstehende Zweige ab, ausser zu oberst lasse 2. Sprossen, welcher dann am besten geräth, den lasse wachsend stehen, den andern aber schneide ab, und also continuire das ganze Jahr; oder von einem andern Baum oder Stauden, einen starken Schößling (ich glaube, er darf wohl älter als ein Jahr seyn,) schneide denselben nach der Möglichkeit an der Wurzel glatt ab, verwahre ihn untenher sehr wohl immerdar mit dem obigen Wachs, und lasse eine hölzerne Tühle darzu drehen, einer Spannen lang, in welcher sich der Stock zusamt dem Wachs wohl schicke, verwahre es, daß ausserhalb kein Regen hinein kommen könne, und setze es, wohin du wilst, jedoch so viel du kanst, nahe bey die Wurzel, welche du auch verschmieren, und mit Pfropff-Wachs wohl verwahren sollst, so wird es alles nach Lust

wachsen

wachsen, und must du ihm ein Geländer machen lassen, daran es sich lehnen und ausbreiten kan.

Für das Podagra ein vortreffliches Mittel, solches gewis zu vertreiben.

Das Podagra ist eine Krankheit, die von scharffen, salzigten oder kalchigten Feuchtigkeiten entstehet, wenn sie sich in die Gelenke setzen. Sie fängt gemeiniglich an in dem grossen Zehe und vordern Fuß-Ballen des linken Fusses, steigt aber mit der Zeit auf in die Knie, Elnbogen, und den Rucken hinauf biß in den Nacken, verursacht eine Geschwulst mit unerträglichen Schmerzen, daß man sich weder regen und wenden kan. Hat nun das Podagra um sich gegriffen, und ein Glied nach dem andern in Besitz genommen, so wird es auch bald mit diesem bald mit jenem Namen genennet und bezeichnet, und zwar wie folget:

1. Podagra, nimmt seinen Sitz in denen Füssen.

2. Chiragra, peiniget die Hände, daß man kein Messer, keinen Löffel, keine Feder und gar nichts kan fassen noch halten, vielweniger etwas damit verrichten.

3. Pectihagra, quälet die Elnbogen, da kan man die Hand nicht mehr an den Mund noch auf den Kopf bringen.

4. Genagra, greiffet die Knie an, da ist einem das Gehen verbotten, und muß beständig liegen, oder sitzen.

5. Ischias, zeiget sich an denen Hüfften.
6. Tracholagra, setzet sich am Hals.
7. Homagra, im Schulter Blat. rc. Wo dieses Uebel recht überhand nimmt, bleiben die Augen, Ohren, Zunge, Genicke und Geburts-Glieder äusserlich nicht ohne Empfindung.

Das Hülffs-Mittel davor, wie es gemacht und gebraucht wird.

Nehmet eine Kanne, darein ein Stübichen gehet, füllet solche voll mit reinem, gelesenen, wohl zeitigen und recht reiffen Wochholder-Beeren, stosset sie in einem Mörsel, thut solche in einen glasurten Topf, gieset ein Stübichen des besten alten Weins, so nur zu bekommen, darauf, decket den Topf mit den Beeren und Wein erstlich mit einem gedoppelten Tüchlein, darnach mit einer Stürzen, so wohl darauf passet, recht zu, daß keine Lufft heraus gehet, sezet es in einen Schranck, und rühret es des Tages dreymal mit einem hölzernen Spatel wohl untereinander herum, lasset es funfzehen Tage also stehen. Darnach lasse es in Balneo Mariae mit allem Fleiß distilliren; hebet solches Wasser als den besten Schatz auf, denn es ist besser als alles Geld seyn kan.

So offt sich das Podagra in Gliedern reget, so netzet ein leinen Tüchlein mit diesem Wasser, damit reibet dasselbige Glied mit allem Fleiß vor einem warmen Ofen, oder anderen Wärme. Des Morgens einen Löffelvoll von diesem Wasser

ser eingenommen, sich wohl zugedeckt, und darauf geschwitzet. Wer nun des Jahres dafür besorgt ist, daß das Podagra sich möchte einstellen, und in Gliedern anfängt zu zucken, zu schmerzen und zu reissen, so reibet dieselbigen Glieder, wie oben schon gedacht, mit dem genezten Tüchlein an der Wärme, und lasset nicht nach, biß daß das Podagra gantz und gar gewichen, und ihr dessen entlediget seyd. Dieses Mittel ist gewiß probiret und bewährt befunden, an Marggraff Albrecht von Brandenburg, und Christoph Landgraffen zu Lüneburg, und sonst vielen ehrlichen Leuten mehr.

Es kan nicht schaden, sondern ist vielmehr nöthig, durch dazu sich schickende Pillen zuvor die Flüsse zu purgiren, und die bösen Humores auszutreiben.

Wie man sich im Essen, Trinken und andern Dingen mehr soll verhalten, wodurch Podagra und Gicht verhütet oder verursacht und gestärket wird.

Man muß sich wohl in Acht nehmen vor denen Dingen, in welchen viel Salz, und Säure ist; denn diese verdicken die Säfte und hemmen nicht wenig die höchst-nöthige Circulation des Geblütes. Ueberdieß muß man alle leimicht und schleimichte Eß-Wahren meiden, als zum Exempel, gesalzene Fische, Hülsen-Früchte, und alles das, was mit übermässiger Feuchtigkeit von Natur pranget; kein geringer Zunder ist auch

die unmäßige Venus-Lust, durch welche das dünneste von unsern Säfften consummirt wird. Der übermäßige Zorn gibt einen rechten Gifft darbey ab, verzehret das Mark in Beinen, machet den Leib ungesund, die Gestalt scheußlich, und zu allen Krankheiten fähig, und nichts kan innerlich geschwinder unser Geblüt verändern, und einen ungleichen Umlauff verursachen, als eben der Zorn ꝛc. Mit starken und hitzigen Getränken sich nicht überladen. Eine beständige, doch nicht zur Erhitzung dienende Motion gebrauchen. Die Specerey-Wahren sind der menschlichen Gesundheit nicht so undienlich, als fast insgemein geglaubet wird, demnach ist zu merken, daß e. g. Pfeffer, Negelein, Muscaten-Blumen, wie auch Muscaten-Nüsse im Essen nicht dürffen zu sehr gesparet werden, denn dieselben wegen ihrer Hitze uns keinen Schaden bringen. So dienet auch die süsse Milch mit vielen Zimmet und ein wenig Zucker, wie auch mit etwas Croco Orientali, ingleichen auch mit denen Floribus Sambuci nach Proportion gesotten, nicht allein zur guten Nahrung, sondern ist auch zugleich eine gute Arzeney.
Brand. Abelii.

Ein köstlich Oel für die Gicht, Reissen in denen Gliedern, und heilbar in Wunden und andern Krankheiten mehr.

Nehmet Wachholder-Holz, hauet das zu kleinen Stücklein, und laßt es welk werden, aber

aber NB. nicht dürre; Nehmet einen neuen Topff, und machet an dem Boden ein Löchlein darein, thut das klein gehauene Wachholder-Holz in den Topff, und darauf eine Stürze, und wohlverwahret, daß nichts heraus kan. Nehmet ein ander Gefäß oder glasurtes Töpfflein, und grabet das in die Erde, daß der oberste Rand der Erden gleich kommt; darauf setzet den Topff mit dem Löchlein darein, (er muß gegen den Boden etwas spitzig zu gehen,) und verwahret ihn gleichfalls wohl, daß keine Erde und nichts hinein fallen kan. Um den Topff, darinnen das Holz, machet eine Gluth von Kohlen und nicht von Holze, es wird sonst prinzelnd. Daraus fleust Oel, welches durch das Löchlein in das unterste Töpflein abtropfft und sich sammlet. Und wann euch dünket, daß es ausgebrannt ist, so gewinnet oder nehmet den obern Topff fein säuberlich herab, thut ander Holz, wie oben gemeldet, darein, und verfahret in allen wieder also, wie schon gesaget, biß ihr etwas Oel gesammlet, hebet es in einem Gläßlein wohl auf; es ist gut vor die Gicht, Reissen der Glieder, heilet die Brüche, Wunden und Franzosen. In der Gicht wird das Glied bey der Wärme wohl damit gerieben.

Wann man spühret, daß die Gicht-Flüsse sich durch Schmerzen an einem Glied wollen anmelden, so lasse man solche gar nicht einreissen, da man hofft, es wird sich schon wieder verziehen. (Wann man aber folgendes Oel nicht haben

haben kan) so wird alsobald Mastix, Weyhrauch und Agtstein, jedes vor 3. Pfund genommen, gröblich gestossen, nur etwas auf Kohlen gethan, und das Glied damit geräuchert, daß der Rauch das Glied erwärme, NB. aber nicht verbrenne, auch ein weich leinen Tuch geräuchert, und warm um das Glied gebunden, und solches des Tags 2. bis 3. mal wiederhohlet; Es hat den angesetzten Fluß am Halse, an den Knöcheln der Hand und Fingern, und Knie-Scheiben binnen 3. Tagen vertrieben, daß der Schmerz und angefangene Geschwulst sich verlohren. Kan man Wachholder-Gummi bekommen, und mit darunter mischen, wäre es noch besser. Im Anfange ist es überaus probat befunden worden, darum nehme man in acht, was oben gesaget ist; daß man die Anfälle nicht läst alt werden, sondern gleich vorbeuget.

Von dem Wachholder-Baum und Beeren, Holz und Oel, deren Wirkung, Krafft und Tugend.

Ob gleich dieser Baum und Frucht genugsam bekannt, auch von dessen Krafft und Wirckung Tractate geschrieben worden, so ist doch nöthig hier etwas davon anzuführen. Der Rauch vom Wachholder-Holz, so im Merzen gehauen, vertreibet die Flüsse. Man drechselt auch darans runde Büchslein, in welchen zu Pest-Zeiten Balsam oder Schwämmlein, mit Pest-Essig angefeuchtet, getragen werden. Die

Beere haben ein harziges und würzhafftes Oel bey sich, erwärmen, zertheilen, verdünnen, treiben den Schweiß und Harn, verzehren alle böse Feuchtigkeiten, stärken den Magen, und öffnen die Verstopfungen der ersten Wege der Abführung, führen den Stein aus, wehren dem Giffte, ansteckender Kranckheiten, böser Lufft, wenn sie entweder in Wein geweicht, oder wie der Thee übergossen, und davon getrunken, oder im Munde gekauet, oder ganz hintergeschluckt, oder damit geräuchert wird. Wann man ein Theil Wachholder-Beere nimmt, und darüber so viel Brandwein gießt, daß die Beere bedecket werden, hierauf das Gefäß zumacht, solches vier Tage stehen lässet, alsdann der Brandwein davon abgeseihet, und ihn wohl ausgedrucket, selbigen hernach wiederum über andere frische Beere giesset, und solches zum drittenmahl wiederhohlet, so bekommt man einen Brandwein, von dem zwey Löffelvoll genommen, und sich hierauf in ein warmes Wannen-Bad gesetzet, den Stein und die Wassersucht zu curiren. Der Gummi wärmet und trocknet, dienet in Glieder-Krankheiten, Lähmungen, auch zu Haupt-Krankheiten, so von Kälte herrühren. Der Schwamm, so wie ein Mos im Mayen sich an den Baum setzet, dienet, wann er noch frisch, ein Wasser daraus zu bereiten, welches für allerley Gebrechen der Augen dienet, nicht minder auch ein bewährtes Mittel für gelähmte und von der Gicht erhärtete Gelenke ist, zweymal

mal des Tages dieselben damit geschmieret, und wohl gerieben. Der Spiritus ist vortrefflich in Haupt- und Glieder-Beschwerungen inn- und äusserlich zu gebrauchen, treibet auch den Stein. Das Oel aus den Beeren nutzet wieder die Lähmung, den Schlag, die fallende Sucht und andere Gebrechen des Haupts, so von Kälte herkommen, stärket den erkalteten Magen, reiniget die Nieren und Blasen, treibt den Stein und Gries, von 3. zu 6. Tropfen in Wein oder einen andern bekommlichen Naß des Morgens und Abends eingenommen, NB. doch mit Bescheidenheit, daß man nicht zu viel nehme. Das Oel aus dem Holze wird äusserlich für Reissen und Lähmung der Glieder gebrauchet. Das Salz aus der Asche der Beere, oder auch des Holzes, treibt den Harn, thut gut in Wassersucht und Milz-Krankheit. Das Muß wird wegen seiner vielfältigen Tugend der teutsche Theriak genennet, und kan an statt desselben gebraucht werden. Der Extract aus dem Holze, so wohl als der aus den Beeren, treibt den Schweiß, und ist ein Bezoardicum wider die schwere Noth, Pest und ansteckende Seuchen. Das Elixir ist ein bewährtes Mittel wider den Stein. In der Haushaltung sind die Wacholder-Beere nicht weniger nutzbar.

Vor grosser Hitze des Haupts.

Nimm Hollunder-Schwämme, geuß darauf Hollunder-Blüth- und Rosen-Wasser, laß

es

es zusammen darauf stehen, daß es wohl erweiche, und die Krafft aus den Schwämmen zu sich ziehe, darnach mache ein vier- oder sechsfaches leinenes Tüchlein damit naß, schlage es um den Kopff herum bey die Stirne und Schläffe, und folge damit nach, so wirst du bald Linderung spühren.

Leber-Flecken zu vertreiben.

Nimm Senff-Saamen, zerstoß ihn in einem Mörsel, thue darzu Eßig und eine gute Handvoll Salz, schlage auch ein ganz Ey darein, und rühre es wohl untereinander, mit diesen reibe im Bade die Leber-Flecken wohl, spühle es hernach mit Wasser ab, so vergehen sie, du must es aber alle Viertel Jahr einmahl gebrauchen.

Vor allerley Schmerzen und Reissen in den Gliedern.

Wer Schmerzen und Reissen in einem Arm oder sonsten in Gliedern von Flüssen empfindet, und kan dasselbe sonst nicht vertreiben, der nehme Sauerteig, mische darunter Spanische-Fliegen gepulvert, ein wenig Salz und scharffen Eßig, schmiere es auf ein Tüchlein, wie ein Pflaster, und lege es über das Glied, darinn es ihn reisset, so zeucht es, wann es etliche Stunden darauf gelegen, eine grosse Blase auf, die ist alle voller Wasser, welches die Ursache der Schmerzen und Reissen gewesen, und höret da-

mit

mit zugleich dasselbige auf; die Blase öffnet man, und läst das Wasser hinweg lauffen, lege darnach ein leinen Tüchlein darüber, so seiget bißweilen noch mehr solcher Materie hernach, und heilet endlich die Blase von sich selbst. Es macht keine Schmerzen, beydes wenn die Blase gezogen wird, so wohl auch hernach, wenn sie geöffnet worden; ist ein gut herrlich Mittel, jedoch ist es gut, daß man den Leib zuvor, ehe man es applicirt, wohl purgire.

Ein herrliches Remedium das verlohrne Gehör wieder zu erlangen, so an vielen versucht, so gar taub gewesen.

Nimm vier Gallen, die erste von einer Forelle, die andere von einem Aal, die dritte von einem Haasen, und die vierte von einem Raben, die vier Gallen thue in einen neu verglasurten Topf, geuß vor neun Pfenninge guten Brandwein daran, verkleibe ihn mit einer Stürze veste, und setze es zum Feuer, daß es siede etwan so lange, als einer funfzig Schritt möge gehen, dann nimm es hinweg, und laß es kalt werden, laß hernach davon mit einer Feder zwey oder drey Tröpflein ins Ohr fallen, daß der Patient auf einer Bank liege, und das Ohr, damit er übel höret, in die Höhe, so bringet es das verlohrne Gehör wieder; geschehe es nicht alsobald, so brauche es weiter.

Vor allerley Fieber.

Wenn dem Patienten das Fieber, es sey gleich das tåg oder 4 tågige Fieber, wieder will ankommen, und die Ueberfallung anklopfet, so soll man ihn in ein Bett legen, und in beyde Hånde Rocken Korn geben, dasselbe bloß darinnen feste halten lassen, auch wenn die Kålte vergangen, zudecken, und Fleiß ankehren, daß er schwitze, wann es gleich in der Entlassung erst wåre, sonderlich um die Hånde, darinnen er das Korn hat, damit solch Korn vom Schweiß fein naß werde; er muß es aber also in den Hånden halten, biß der Unfall gar hinweg, und beydes Kålte und Hitze gar vorůber: denn nimmt man das Korn, trågt es ins Feld und vergråbet es unter einen Zaun, der auf einem Korn-Reihen stehet, (deren es dann überall gibt) so wird dem Patienten das Fieber benommen. Etliche beschneiden auch an einem Freytage, wenn der Mond abnimmt, die Någel an Hånden und Füssen des Patienten, schieben solche Stücke einem Krebse bey dem Schwanze, da die Nase ein Ende hat, in den Leib, und werfen ihn wieder in ein fliessendes Wasser, so werden die Patienten des Fiebers auch loß; Es hilfft nur in gemeinen dreytågigen Fiebern. Plutarchus schreibet von Pyrrho, dem Könige der Epirother, wenn der einen Fiebrenden nur mit einem Finger angerůhret habe, so seye ihm das Fieber vergangen.

Vor das Quartan-Fieber.

Wenn dir die Haut brauset, und das Fieber ankommen will, so nimm ein warm Brod, schneide unten am Boden ein rund Loch, und geuß ein Theil Brandwein darein, lege es hernach mit dem Loch auf den Nabel, so warm du es erleiden kanst, laß es darauf liegen, weil das Fieber währet, nimm es alsdann ab, und gieb einer Sau unter ihrem Gemenge, oder also vor sich, zu fressen, so vergehet dir das Fieber.

Den Schlaff zu bringen.

Es ist nicht der schlechten Zufälle einer in hitzigen Fiebern und dergleichen Krankheiten, daß die Patienten offtmals ganz und gar nicht schlaffen können, und werden hierdurch bißweilen, ja so sehr, als durch die Krankheit selbst abgemattet, gibt man ihnen den Narcotica, und solche Sachen, die sonst den Schlaf gewiß zu bringen pflegen, ein, so führen sie zugleich mit die venenatos & malignos vapores ad caput & cerebrum, daß hernach die Patienten gemeiniglich, wenn sie wieder erwachen, anfahen zu deliriren und irre zu werden, welchem der letzte Schlaff zur ewigen Ruhe darauf nachfolget, also, daß man sich hierinnen wohl in acht zu nehmen hat, und sind die Externa viel besser, auch sicherer zu gebrauchen. Dieses ist auch ein gut Mittel: Nimm die Rinde von der Wurzel Mandragora, koche sie mit weissem Mohn-Saamen

men zusammt den Köpffen in Milch, und applicire diese Milch als ein Clystir. Item nimm die Rinden von der sogenannten Wurzel, und weissen Mohn-Saamen, mache beydes zu kleinem Pulver, mische es unter Weiber-Milch, und Eyer-Weiß, und lege es auf die Schläffe, das befördert den Schlaff wohl und sicher. Oder auf diese Art, Rec. Flor. violat. rosar. ne nuphar. ana. 3. drachma, cord. mand. sem. anethi hyosciam. ana. 2. Scrup. papav. alb. I. Scrup. I. opii gr. iii. croci scrup. si pulveris. omnia subtiliss. & ponant. in syndone, daran offt gebrochen.

Achtlöthig Silber, daß es im Strich ist, wie Zwölfflöthig.

Nimm 3. Theil Eisen, sechsthalben Theil Spießglaß, und 3. Theil Kupffer, laß es miteinander zu einem Könige fliessen, setze ihm bald so viel fein Silber zu, treibe es so lange ab, biß der halbe Theil des Reguli darvon kommt, so hast du ein schön Werk-Silber, das ist, p. cum p. Veneris & Lunae; denn der Antimonium raucht fast alle hinweg, und lässet das Kupfer und Eisen weiß hinter sich, also, daß es so hoch am Strich ist, als zwölfflöthig.

Zwey volle Gefässe, gleicher Grösse, eines in das andere zu bringen, daß nichts überlaufft.

Nimm zwey Gläser, gleicher Grösse, fülle das eine wohl mit kleiner durchgesiebter Asche,

fein locker; das andere mit Spiritu Vini, geuß denn den Spiritum Vini fein sachte in das erste, so mit Asche gefüllet ist, so kanst du in dasselbe alles hinein bringen, denn die Asche säufft den Spiritum Vini mehrentheils in sich, daß nichts davon überbleibet, so nicht in das Glaß gieng, dienet zum Wetten; Thue die Asche hernach in einen Glaß-Kolben, setze einen Helm darauf, und distillire in B. M. den Spiritum Vini wieder davon, so bekommst du ihn besser, als du ihn aufgegossen.

Eßig zu machen über einem Tisch.

Nimm Cremorem Tartari und die Mutter von gutem starkem Eßig, die Dörre, mache sie zu Pulver, es muß aber bey gelinder Wärme geschehen, nur in einer warmen Stube, auf einem Simse, reibe sie wohl unter den Cremorem Tartari, thue beyde Pulver zusammen in ein Glaß, das oben weit ist, geuß ein wenig des allerschärffsten Wein Eßigs darauf, daß es wie ein Brey werde, laß ihn darauf sachte von sich eintreugen, geuß denn wieder frischen darauf, laß ihn abermal eintreugen, und dieses muß bey die zwölffmahle geschehen, je öffter, je besser, so wird zuletzt wieder ein Pulver, von diesem thue ein wenig über einen Tuch in halb Wein oder Wasser, rühre es wohl um, so wird alsbald ein guter Eßig daraus: Oder nimm an statt Cremoris den Tartarum vitriolatum, ist besser.

Gut Pulver zu machen.

Recipe: Salpeter 3. oder vier Theil, lösche es ab in vino rectificato, Schwefel 1. Theil, Carbonum 1. Theil, mische es untereinander.

Das Pulver so im Martio gemachet wird, verändert sich nicht, es sey trocken oder feucht Wetter.

Ein Gewölbe zu machen, darinn der Salpeter wächst, von ihm selber Zapffenweiß hangend, daß man alle Monat viel Centnerweiß kan abnehmen, und zum Pulvermachen gebrauchen.

Den Mauer-Kalch, damit das Gewölbe soll angemacht werden, bereite also: Nimm ungelöschten Kalch, den lösche mit Regenwasser, so mit Nordwind fället, 3. Theil Kalch, Schaafs Urin 1. Theil, Schaafs-Mist 3. Theil, alles wohl durcheinander geschlagen, und mit gemeinem Salz wohl besprenget, und durchschlagen, das Gewölbe zween Stein dick gemauret, und zugeschlossen, 4. Eln hoch, oder so lang es dir gefället, über dem Gewölbe einen Garten gemacht, von guter Salpeter-Erde, den besäet man mit gutem Saamen pro forma, was man will, und so der Mond im Zunehmen ist, so besprenge den Garten mit dem gesammleten Regenwasser, mit dem Nordwind gefallen, mit Salpeter-Laugen oder Schaaf-Harn vermischet, dasselbig alle 14. Tage gethan, so wächset der Salpeter.

Ein Pulver zu machen, so weiß ist, und nicht knallet, und doch stark treibet, und lange Zeit gut bleibet.

Nimm Hüner- und Gänse-Bein, calcinire sie in einem neuen Hafen zu Pulver oder Kohlen, und nimm der Bein eins so viel als des andern. stoß sie in einem Mörsel gar klein, alsdann nimm desselben Pulvers oder Kohlen 7. Loth, und 5. Loth Mercurii, und 2. Loth Solis, das 5. oder 6. Stunden gestossen, darnach probier es mit einem Bißlein aus dem Stampff und lege es auf ein Papier, so bald es durchschlägt, so ist es noch nicht genug gestossen, so bald du es anzündest, dann so stoß noch besser, also probier ander Pulver auch.

Ein Pulver zu machen, das nicht kracht.

Nimm Grünspan, Marcasit, Salz, den Kern aus Holunder-Holz, ein jedes nach Gedunken, pulverisirs, und vermische es mit andern Pulver.

Wie man das Untergraben einer Stadt-Mauer oder Vestung erkennen möge.

So man dir so nahe geschanzt, und bis an die Mauer kommen ist, dieselbe bicken oder zerstossen will, und du nicht weist, wo es ist, so gehe innwendig an die Mauer, halt das Ohr daran, an allen Orten, gehe also die Mauren auf und ab: an welchem Ort du dann jemand

hörest stossen oder brechen, und man dir gegen das Ohr pocht, da magst du dich dargegen fürsehen, mit Blin..äben oder entgegen zu graben, auch Geschütz darein zu richten. Und ob sie dir die Mauer mit Pulver zerspringen wollten, so must du gegen ihnen graben, und ein Loch machen, daß das Pulver auszubrechen Raum oder Lufft habe, kannst du dann das eingelegte Pulver erobern, ist noch besser.

Kanst du es mit den Ohren nicht merken, so setz einen Compaß auf einen Stein, der in der Mauer gemauret ist, wo man denn gegen dir bricht, oder stösset, so regt sich das Zünglein oder Unruhe im Compaß, und je härter man stößt, je mehr sichs bewegt, also daß sichs von ihm selber offt halb oder ganz herum wirfft, an welchem Ort es sich also bewegt, so ists gewiß, daß man an selbem Ort zu dir begehrt zu kommen, mit Brechen, Stossen oder Graben.

Andere setzen eine Schüssel oder Glaß ganz voll Wassers, auch also auf einen Stein in der Mauern gestrichen voll, und thun das an manchem Ort; wo sich denn das Wasser bewegt und von sich selbst übers Geschirr schwinget, so ist es gewiß, daß am selben Ort der Feind zu dir begehrt, da must du dagegen arbeiten, und sie davon abtreiben, durch innwendig entgegen graben.

Etliche setzen einen Würffel auf einen Stein in der Mauer, und wo er auffspringet, erkennen sie, daß man am selben Ort zu ihnen begehrt.

Item, wo man in einem weiten Feld untergräbt, legt man einen Würffel auf eine Trommel oder Paucken, an welchem Ort er über sich springet, allda wird gegraben.

Auch wird das Untergraben am Thau und Reiff gespührt. wo es unten hohl ist, so liegt kein Thau oder Reiff am selbigen Ort.

Pferde mancherley Farben, wie du sie haben wilst, zu erziehen.

Absyrtus meldet, wenn man einen Hengst springen lässet, und zur selbigen Zeit der Stuten ein färbiges Deck-Tuch aufbreitet, so bekomme das junge Füllen ohne Zweifel solche Farbe, welche das Deck-Tuch an sich trägt. Und das kanst du auch an Hunden und andern Thieren probieren, sintemahl Imaginatio solches thut, wie in Genesi an dem Exempel Jacobs und Laban zu sehen, als er die bunte Stecken in die Tränke legete, und ließ die Schaaf darüber trincken, dannenhero nachmahls die Heerde mehrern Theils bunte Schaafe wurffen. Wann er dann andere Stäbe darein legte, so wurffen sie abermahls eine andere Farb.

Einem Pferd die Husten zu vertreiben.

Recipe: 5. Hüner-Eyer, beitze die gegen den Abend in starkem Eßig, und Morgens wann du siehest, daß die äusserste Schaale weich worden, so ziehe dem Pferd die Zunge wohl aus dem Maul, und wirff dem hustenden Pferd

das

das Ey wohl in den Halß, daß er es hinunter schlinge, es hilfft gewiß, und ist jederzeit für probat erfunden worden.

Ein unbändig, wild und schlagend Pferd zahm zu machen.

Ein unbändiger Gaul, oder ander wildes ungezähmtes Thier wird gedultig, zahm und bändig im Stall zu beschlagen, und sonsten anders worzu, wann du ihm ein klein rundes Kieselsteinlein in ein Ohr thust, und solch Ohr ergreifest, und mit der Hand hältest und streichest: dann auf diese Weise wird das Thier ganz unbeweglich still stehen, wäre es auch noch so wild. Steckest du ihm aber in jedwedes Ohr ein Kiesselsteinlein, so wirst du es gedultig machen, wie ein Schaaf. Und kommt diß Kunst-Stücklein von einem berühmten Bereuter des Königes von Navarra.

Daß ein Pferd nicht müde wird.

So hänge oder binde ihm grosse Wolffs Zähne an, wie Plinius davon schreibet, sie machen, daß ein Gaul von keinem Lauffen und Rennen müde werde.

Wie man eine Roß bey Kräfften kan eine Zeitlang erhalten, wenn man nicht Zeit zu füttern hat.

Nimm Meisterwurz, so viel du wllt, und mach mit Gersten-Mehl und hart gesottenen

Eyern, und gebrannten Wein-Kügelein, deren gibt man dem Roß 1. oder 2. ein, daß es dieselbige einschlucke, so bleibt es bey Kräfften zu besserer Gelegenheit.

Vom Bier

Einige Anmerkungen.

Was alles dabey in Acht zu nehmen ist.

Es seynd die Biere vielerley Arten, unterschiedlich vom Geschmack, Farb und Tugend, und dieses alles nach des Landes und Wasser Art, und der Ingredientien, so darzu kommen. Wenn darzu genommen wird 1.) reines Wasser, 2.) gut Malz, 3.) gehöriger Hopffen, 4.) daß solches wohl gekocht wird, 5.) recht gegohren, und ein wenig gelegen, 6.) auch einen lieblichen Geschmack hat, solches ist gesund, alle saure und strenge Biere seynd sehr ungesund. Denn ist gewiß,

1.) Reine frische Wasser geben frisches Bier, so lange liegen kan; und je reiner das Wasser, je leichter es die Kräffte des Getreydes und des Hopffens annimmt; warme, faule Wasser geben weiche Biere, die sich in der Wärme gar nicht halten können; je härter ein Wasser, je länger muß es aber gesotten werden. Weiche Wasser brauchen so viel Kochens nicht. Einige nehmen zum Brauen gerne Bach- andere lieber Brunnen-Wasser, und es ist gewiß, diese beyde Arten von Was-

ser sind für allen andern die besten. Doch ist an dem Quell-Wasser zu observiren, ob solches einen Salpeter mit sich führet, und sehr hart ist, welches gerne harte und salpeterische Biere gibt, und der Säure eher unterworffen sind. Das Bach-Wasser wird zum Bier-Brauen für besser gehalten. Das Regen-Wasser, wenn es eine Zeitlang gestanden, und seine Feces zu Boden gesetzt hat, ist auch zu gebrauchen. Die mineralischen und kalchichte aber dienen gar nicht darzu.

2.) Gut Malz, solches wird aus Waizen, oder Gerste gemacht, Roggen und Haber werden in theurer Zeit dazu genommen, geben schlimme Biere. Je besser die Frucht, je kräfftiger das Bier wird. Die Frucht muß zuvor recht gequellet, und das Malz nicht zu sehr ausgedorret, und auf der Mühle nicht klein geschroten werden, sonst gehet die Würze nicht gerne durch, gibt kein gut Bier, und setzet viel Hefen. Und daraus brauet man entweder weiß oder braun Bier auf vielerley Art; dick und unlauter, anderes klar und dünne, bitter oder süsser, wie oben schon gedacht, und hat ein Ort vor dem andern öffters etwas zum voraus, welches, woher es eigentlich rühre, niemand so leichte wissen kan, als daß man auf dem Schloß zu Razeburg niemahls Rummeldauß so gut als in der Stadt; auf dem Schlosse zu Zerbst, kein Zerbster-Bier, zu Breßlau, auf der Canonicorum Burg, keinen

Breß-

Breßlauer Scheps, zu Leipzig kein Torgauer Bier nachmachen können, ob man schon oben dasselbige Wasser, Korn, Braumeister und Geräthschafft darzu genommen hat.

3.) Hopffen, solcher hat einen scharffen bittern Geschmack, darneben die Krafft zu reinigen, zu wärmen, zu öffnen, und zu zertheilen, daher er als ein Blut-reinigendes und die Verstopfung der innwendigen Theile wegnehmendes Mittel wohl gebraucht werden könte. Sein meister Gebrauch ist in dem Bier, den er eine angenehme Würze giebt, und der Säure wehret, wenn der Hopffen wohl gekocht, und nicht zu viel genommen wird, sonst er Hitze, Haupt-Wehe, und Blähungen verursachet. Der Hopffen soll wohl reiff, voll Saamens, fett und klebricht seyn, einen starken bittern Geruch haben, welcher ihn erhalten muß. Wenn man ihn an einen trockenen Orte verwahret, wohin kein Regen noch Lufft kommen kan, so ist er wohl aufgehoben, widrigen Falls wird er in seiner Krafft geschwächt, und kan dem Biere nicht viel gutes mittheilen, wo nicht eine grössere Quantität darzu genommen wird. Der obige Güte hat, thut dessen ein Theil so viel, als ein anderer, der nicht also beschaffen ist, zwey oder 3. Theile thun können. Bier so nicht liegen soll, braucht nicht so viel Hopffen, als Lager- und Bitter-Bier. Wenn das Bier in gepichte Fässer geleget wird, ist dessen auch nicht so viel vonnöthen, denn das Pech hat eine balsamische Krafft an sich, wor-

durch das Bier conservirt wird. Wenn der Hopffen gar zu sehr eingekocht wird, gehen die flüchtigen Theile im Dampf hinweg, verlieret seine Bitterkeit, wird ganz süß, und daher kommt es, daß die Biere nicht dauren. Ist der Hopffen unreif, muß man die Würze desto eher angiessen, bey mäßigem Feuer wohl kochen lassen, doch also, daß der Hopffen nicht anlauffe, und dessen Mehl mit der Würze verbrenne.

Zwischen dem August-Hopffen und Herbst-Hopffen ist der Unterschied in acht zu nehmen, daß sich der erstere eher, als der andere läst auskochen, daher man sich in acht zu nehmen hat, daß ihm weder zu viel noch zu wenig geschiehet.

4.) Wohl gekocht oder gesotten, damit es desto leichter verdauet werde; denn welch Bier im Brauen übel gesotten, blähet den Leib auf, und verursachet Grimmen.

5.) Daß ein Bier wohl ausgegähret und von der Hefen gereiniget sey, denn ausgeläutert Bier ist gesund, hingegen Hefen- und unlauteres Bier macht vielen allerhand Zufälle, es verstopfft des Menschen Leib, verursacht darinnen Winde und Blähungen, vermehret auch das Phlegma. Dem Bier eine liebliche Gähre zu machen, solches geschiehet, wenn man feine reine und reiffe Him- und Brom-Beere hinein thut.

6.) Einen lieblichen Geschmack, und daß das Bier weder zu alt, noch zu jung sey. Die gar zu alten Biere treiben zwar den Urin, sind aber dabey dem Magen, Nieren, Nerven und allen

allen sehnigen Theilen des Leibes zuwider; hingegen, je jünger, je kälter ein Bier ist, denn die wässerichten Theile sind in demselben noch alle beysammen, welche sich aber mit der Zeit verzehren, und das übrige kräfftiger wird. Der sicherste Weg ist, Biere von mittelmäßigem Alter zu trinken.

Die starken doppel- und braune Biere dienen denjenigen, so viel arbeiten müssen, damit sie dardurch bey Kräfften bleiben; solche haben allezeit mehr Hitze bey sich, als die blossen, steigen ins Haupt, und machen trunken. Mittel- und schwache Biere werden über Tisch, sonderlich aber das schwache von denen, so viel Wein trinken, gebraucht.

Ausser dem Gebrauch zum Bier hat der Hopffen auch ferner noch andere

Medicinische Nutzen.

1.) Die zarte Hopffen-Keimen oder Schößlinge, so im Frühling aus den Wurzeln sprossen, gleichen dem Spargel, können abgekocht, und mit Eßig und Baumöl, als ein Salat genossen werden. Sie reinigen das Geblüt, öffnen die verstopffte Leber und Milz, treiben den Harn und Stein, dienen wider den Ausschlag und Kräze.

2.) Die Wurzel und Blüthen pulverisirt eingenommen, befördert den Stein, Urin, und der Frauen Zeit, tödten die Würme.

3.) Hopf-

3.) Hopffen-Blüthe, mit Milch gekocht, und getrunken, tödtet und treibet die Spul-Würme aus, reiniget die Haut von mancherley Flecken, Ausschlag, Kräze und Flechten.

4.) Hopffen-Blüthe, in Wein oder Bier gekochet, und warm aufgeschlagen, stillet die vom Stossen oder Fallen entstandene Schmerzen, zertheilet die Geschwulst und bringet die gequetschte, vertrettene und verrenkte Glieder wieder zu rechte.

5.) Uber dem noch warmen Hopffen, wenn man Bier gebrauet hat, die Glieder gebädet, stillet die Podagrischen Schmerzen. Der ausgebraute Hopffen kan auch in Säcklein gefüllet, und die Geschwulst zu zertheilen aufgeleget, werden.

6.) Gedörreten Hopffen zerrieben, einige Stunden in Eßig geweicht, und den durchgeseigeten Eßig in Mund gefast, stillet die Zahn-Schmerzen.

Die weisse Waitzen-Biere aus Waitzen-Malz gebrauet, geben gut Geblüth, solviren den Stein, und machen den Saugenden viele Milch; aber wegen des Waitzens Süßigkeit, und Melbigkeit, Verstopfung der Därme, Engbrüstigkeit, und einen schlechten Athem. Die Kräuter-Biere haben ihren guten Nutzen, nähren aber weniger als die schlechten, also seynd sie mehr medicinales, und dienen nicht so sehr vor die Gesunde, als diejenigen, die mit einem langwührigen Zufall behafftet sind.]

Die

Die Art und Weise das Bier zu bereiten.

Solche ist unterschiedlich, etliche nehmen viel Malz, andere wenig, also geschiehet es auch mit dem Hopffen, daß dessen wenig oder viel zugethan wird, nach eines jeden Gewohnheit, und Belieben. Die ganze Arbeit des Bier-Brauens, nach gemeiner Art, ist fünfferley. Anfangs lässet man das Wasser in der Brau-Pfanne sieden, giesset dasselbe über die Meesch-Bödme, und mischet das gemahlene Malz nach gerade darunter, so ist es Meesch; diesen Meesch schläget man Stückweiß in die Brau-Pfanne, damit derselbe darinn unter stetigem Umrühren, kochen möge; der also gekochte Meesch wird hernach in die Zapff-Bödme gebracht, und abgezapffet oder geseiget, so heisset es alsdenn Würze; indessen wird der Hopffen gekocht, anfangs mit schlechtem Wasser, darnach giesset man etwas Würze hinzu, und lässet ihn mehr kochen; was aber die übrige Würze betrifft, die setzet man einzeln immer nach, damit sie durchgehends etwas von des Hopffens Bitterkeit empfange, und also zu Bier werde; dieses neue Bier setzet man voneinander in viel Böden, damit es abkühle, wann es aber laulicht, wie eine frisch gemolkene Milch ist, so wird es mit guter Bier-Hefen gestellt, damit es gähren möge und nach zwey oder drey Tagen wird es gefasset. Von dieser gemeinen Weise geben diejenigen ab, welche die Einmeeschung mit siedendem Wasser für genugsam halten und deßwegen die dritte

Arbeit,

Arbeit, oder Kochung des Meesch ausgelassen, wodurch zwar die also bereitete Biere mehr Krafft behalten, hingegen aber langsamer klar werden.

Wie die Fässer zum Bier in acht zu nehmen.

Die Fässer müssen stets rein und trucken gehalten werden, auch nicht nahe an der Mauer und Erden liegen, sondern ein wenig hoch und weit davon gerücket seyn, sonst schmecket das Bier zuweilen nach der Erden, zumal, so der Keller sehr feucht und naß ist. Wenn sich das Bier ganz gesetzt, und nicht mehr aufstösset, soll man die Spund-Löcher fleißig abtrocknen und reine halten, mit einem Deckel von Thon wohl zugedeckt werden, damit nichts unreines ins Faß falle oder eine schädliche Lufft das Bier verderben könne. Beschlagen die Fässer vom Schimmel (welches bey feuchten Kellern und nachläßigen Bier-Wärtern gar gemein ist) soll man solche mit trockenen Lappen öffters wohl abwischen.

Von Kräuter-Bier.

Es haben die Kräuter-Biere ihren guten Nutzen nach den einfachen Stücken derer Kräuter, welche man hinein thut, als da seynd zuförderst Wermuth, Hirsch-Zunge, Benedict- oder Negelein-Wurzel, Roßmarin, Salbey, Lavendel, Betonien, Aland, Ysop, Melisse,

Poley, Wachholder-Beer und dergleichen: sothane Kräuter oder Specerey werden zuvor wohl abgetrocknet, welches an der Lufft geschiehet; denn grüne Kräuter und Wurzeln können wegen ihrer Feuchtigkeit, das Bier leichtlich verderben. Alsdann leget man entweder solch erwähltes Kräutrich in das noch gährende Bier, und lässet sie damit abgähren, oder man hängt sie nach der Gähre in leinenen Säcklein ins Faß, damit sich die Krafft davon ins Bier ziehe.

Wenn man gestossenen Jugber in warmen Bier geneust, so nimmt es alle Cruditates und Undauung des Magens hinweg.

Bier-Künste,

Wie dem Bier in allerhand Zufällen, und Umstände wieder zu helffen.

Bier, solches zu machen, daß es süß und lieblich zu trinken wird.

Nimm rothe Benedicten-Wurzel und wilde Salbey, zusammen ein halb Loth, thue solches in ein rein leinen Säcklen, und hänge es ins Faß, so ist es gut.

Bier des Sommers zu bewahren, daß es nicht abfalle, und sauer wird.

Nimm ein frisch Ey, so an selbigem Tag geleget worden, wenn das Bier soll angesteckt werden, wirff es in das Faß, so bleibt es gut biß auf den letzten Tropffen. Oder hänge darein

kein Tausendgulden-Kraut und Bertram, diese zwey Kräuter behüten das Bier vor allem Unflat; man kan auch Lorbeer darein thun, das gibt ihm einen köstlichen Geschmack. Oder nehmet Linden- und Nuß-Blätter, mit Beyfuß, eines so viel als des andern, und halb so viel Wermuth, solches in einem leinen Säcklein in das Bier gehänget. Oder weise Kiesel-Steine aus einem fliessenden Wasser ins Faß gethan. Oder nehmet ein wenig Odermennige, henget solches in das Bier und trinket davon, es muß aber alle 14. Tage frische Odermennige hinein gethan werden, so bleibt es nach dem Anstechen beständig frisch.

Wie man abgefallenes saures Bier wieder gut, und süß machen kan.

Zerstosse Waitzen, vermische ihn mit der Hefen desselbigen Biers, und schütte es in das saure Bier, so wird es wieder gut und süß. Oder zerquetschten Waizen in einem leinenen Säcklein mitten in das Faß gehänget.

Trübes und unklares Bier wieder helle und schön zu bringen.

Nimm auf ein Fuder 3. Loth Hauß-Blasen, klopffe solche klein, schütte Wein darauf, und lasse es über Nacht stehen, alsdenn mit den Händen klein gepflockt, noch ein halb Maaß Wein darauf geschüttet, und 3. Loth gestossenen Alabaster, zwey Hände voll Salz, drey Eyer

sammt den Tottern, schütte alsdenn alles in einen Kessel, und aus einem in den andern, so lange biß es schäumet, darnach in das trübe Bier gethan, und mit einem Schlag-Holz wohl untereinander geschlagen, und damit eine Viertel-Stunde angehalten, so wird das Bier bald sauber, helle und ohne einigen Mangel werden.

Daß ein Bier im Gestelle nicht sauer wird.

Wann der Bräumeister das Gestelle macht, so kauffe in der Apothecken 1. Pfund gestossenen Eppich- (Epheu) Saamen, und streue den in das Gestell, daß er mit dardurch brauet, so wird nimmermehr kein Bier sauer auf dem Gestell; Es ist ein herrlich Stuck, welches offt probiret worden.

Bier, wenn es nach dem Fasse schmeckt, wie solchem zu helffen.

Man nimmt ein heisses Gersten-Brod, so bald es aus dem Back-Ofen kommt, bricht es voneinander, legt es auf das Spund-Loch, und läst es darauf erkalten; hat man es zwey oder dreymal wiederhohlet, wird aller übler Geschmack weg seyn. Oder, drey frische Eyer, Wachholder-Beere und rothe Benedicten-Wurzel ins Bier-Faß geleget oder gehänget, solches hilfft auch dafür. Oder eine Handvoll gestossene Waitzen-Körner genommen, in einem Tüch-

lein

lein ins Faß gehängt, darnach wird das Bier wieder wohlschmeckend.

Bier, wenn es schaal worden, was zu thun.

Giesset eine Kanne voll Würze in ein Faß, füllet das Bier darauf, so wird es von Stund an wieder aufstossen. Oder: Nimm Haber mit dem Stroh, wenn er in der Gilbe ist, binde Büschlein, hänge solche in das Faß, so stößt das Bier wieder auf, wie ein Bier das noch jung ist.

Vom Aufstossen des Biers in Fässern.

Es tauget kein Bier, das in Fässern stille lieget, nicht recht aufstösset und gähret, darum mit dienlichen Mitteln solches zu befördern, alle so viel mit Bier zu thun haben, dahin beflissen sind, wie aus folgenden zu ersehen: Nimm rein gemahlen Malz, thue es in ein rein Gefäß, gieß Bier darauf, rühre es durcheinander und gieß es also wieder ins Faß, so stösset es bald auf. Oder hänge ein Stücklein Rettich an einem Faden in das Faß, so stösset das Bier davon auf, und wird wieder gut. Oder nimm Mehl von geschrotenem Malz, feuchte es mit ein wenig Wasser, darinnen zuvor etwas Hopffen gesotten worden, und lasse es in der Wärme stehen, so fängt es aus eigener Krafft an zu jähren, schütte es alsdenn in das Faß, so stösset das Bier bald davon auf.

Daß ein Bier lieblich und einen Wein-Geschmack bekommt.

Nehmet ein Wein-Faß, welches ausgeschenkt worden, füllet frisch Bier darauf, daß es gähre, so nimmt das Bier den Geschmack des Weins an sich, sonderlich wenn Beer-Wein darinnen gewesen, und noch Beere in dem Fasse sind. Es wird schön und lauter, bekommt einen vortrefflichen Geschmack. Ist sehr probat erfunden worden.

Das Englische Bottel-Bier.

Solches wird also gemacht: Das Bier wird frisch in Bouteillen gefast, und in jede etliche Stücke blaue Rosinen, und etwas Citronen-Schalen darein gethan, und hierauf wohl vermacht in Keller gesetzet. Man kan allhier, und allen andern Orten, einen wohlschmeckenden Trunk auf folgende Art ins Hauß bekommen.

Wohl schmeckendes Bottel-Bier zu bereiten.

Man läst einem ganzen, halben oder viertels Eimer mit kleinen Brau-Hauß-Brühan-Weiß-oder andern guten ins Hauß gebrauten Bier füllen, legt es zum Aufstossen hin, biß etwas von der Hefen herausgestossen worden, doch mit Aufstossen noch nicht aufgehöret hat. Alsdenn wird das Bier vom Faß auf thönerne Bouteillen von 1. biß 6. Maaß, welche zuvor mit warmen Waßer, worein Wachholder-Beere

Beere gethan worden, ausgebrühet, und mit Brunnen-Wasser wieder ausgespühlet worden,) gefüllet, in jede Bouteille ein Zwirn-Faden gehänget, daran 3. biß 4. ganze Würz-Negelein und Gliedslange Stückgen Zimmet-Rinde gebunden, (will man das, was oben bey dem Englischen Bottel-Bier gedacht, darzu thun, stehet in jedes Belieben,) mit einem Gork-Stöpffel feste verwahret, solche in einen frischen Keller gesetzt, (andere thun über dieß solche in Sand,) so kan man das Bier viele Wochen erhalten, bekommt man einen überaus angenehmen Geschmack und Schärffe, im Einschenken bottelt es schön, und wann es an sich gut Bier ist, stößt es manchmal die Gork-Stöffel von dessen Bouteillen weit von sich, und aus solchen ist der Geschmack am allerbesten.

Aus Französischen Wein, Rheinischen Wein zu machen.

Nimm einen alten Französischen Ferne-Wein, so gelblich fällt, und eine Rheinische Farbe hat, und auf der Zunge ein wenig säuerlich fällt, doch daß mans kaum schmecket oder merken kan, und mische ein wenig von weissem Bastart darunter, ohngefähr auf ein Stübgen Wein, ein halb oder ganz Nößel des weißen Bastarts, nachdem der Bastart lieblich und weinisch ist, so giebet dieser Bastart dem Französischen Weine, einen solchen schönen Wein-Geschmack, daß einer schwören solte, es wäre

der allerbeste Rheinische Wein; aber man muß wohl zusehen und schmecken, daß des Basterts nicht zu viel darunter komme, damit es nicht gemerket wird.

Rothen Wein zu machen.

Nimm weissen Wein, geuß ein wenig Alicanten-Wein darunter, biß er roth wird, nach deinem Gefallen, so schmecket er wohl, und ist ein lieblicher rother Wein zu trinken.

Einen guten Malvasier alsobald zu machen.

Nimm 4. Theil guten Meth, und 1. Theil Rheinischen Brandwein, der fein gelinde und rein ist, auch nicht brandig schmecket, mische es wohl untereinander, laß es sich eine zeitlang durchfressen, so hast du guten Malvasier, damit viel Wein-Schenken, so diesen Griff wissen, reich werden, sonderlich da der Malvasier viel abgebet und getrunken wird; denn der Brandwein verzehret allmählig die Honig-Süßigkeit des Meths, und giebet den besten Malvasier.

Aus Wasser rechten Wein zu machen.

Nimm auf anderthalb Maaß Wasser 1. Pfund Rosinen, laß das Wasser laulicht warm werden, thue die Rosinen oben zum Spunde hinein, ist das Fäßlein von 12. Maasen, so nimm 3. Loth Scharley-Kraut, und 2. Loth

weissen

weissen Senf, die Scharley muß man im Mörser plettern oder quetschen, und den Senf klein stossen, und auch zu den Rosinen ins Faß gethan, hernach biß oben voll giessen, und mit dem Spunde dichte zuschlagen, laß es in der Wärme bey einem Ofen, oder Feuer 6. Tage stehen, so gähret es in dem Fäßlein, daß es durch den Spund und Fäßleins-Boden hindurch dringet, nimm alsdenn nach 6. Tagen das Fäßlein von dem Feuer oder Wärme hinweg, und laß es ab in ein ander Faß, presse die Rosinen durch ein hären Tuch aus; ist das Fäßgen von 10. Maaß, so thue darein 5. gute Löffel Rheinische Mutter, setze das Faß in einen Keller, so fähet es von sich selbsten an zu gähren, als ein guter natürlicher Most, und kan man also süssen Most trinken, laß ihn aber in Keller ausgähren, so wird er so lauter und schön als Gold, ist lieblich gesund und gut zu trinken, daß man ihn von rechtem natürlichem Gewächse nicht soll unterscheiden können.

NB. Ist die Mutter von anderer Art Wein, als von Rheinischen, so wird auch eine andere Art Wein daraus; denn wovon die Mutter ist, davon bekommt der Wein auch seinen natürlichen Geschmack.

Allerley Manier gut Siegel-Lac zu machen, und nachzukünsteln.

Erstlichen allerley Composita des Siegel-Wachses.

Rothen Lac.

Gummi Lac 1. Loth, Terpentin und Colophon

phon, jedes ein halb Loth, Zinnober und Mennig jedes 1. Quintl.

Gummi-Lac und Colophon, lasse es erstlich zergehen, ob einer sanfften Gluth, in einem reinen Tiegelein, thue den Terpentin darein, und fein mählig den Zinnober und Mennig, wann solches zuvor aufs kleineste untereinander gerieben, darzu gethan, alsdann Stengel daraus formiret.

Ein anders.

Gummi-Lac anderthalb Loth, Terpentin und Colophonien jedes ein halb Loth, Mennig und Zinnober jedes ein halb Quintl. verfahre wie oben.

Noch anderst.

Gummi-Lac 1. Loth, Colophonien und Venedischen Terpentin jedes ein Quintlein, Zinnober ein halb Quintl.

Ein köstliches Siegelwachs zu machen.

Nimm ein schön durchsichtig Harz und Colophoni, von jedem gleich 8. Loth, Gummi-Lacca, Lac Lunć, von jedem ein halb Pfund, Zinnober 6. Loth, Styriacis liquidæ 1. Quintl. Styriacis Calamitæ 1. Loth, Ambræ liquidæ ein halb Quintl. Bisam 8. Gr., Ziebeth einen halben Scrupel. Das Harz und Colophonium muß erstlich in einem neuen irrdenen Geschirr zergehen, darnach wird Gummá-Lacca, nach diesem Styrax liquida, und eine gute Messerspitze Terpentin

tin darein gethan, diesemnach wird das Lac Lunä aufs kleineste gerieben, darein geschüttet, letztlich wird es vom Feuer genommen, und Zinober darein gerühret; ferner wird Bisam, Ziebeth und Ambra liquida, so vorhero klein gerieben, und wohl vermischet worden, in diese Massam gethan, alsdann in die eiserne oder meßinge Form gegossen, und ins Wasser geworfen, so hat man ein überaus köstliches Siegellack.

Ein gemein Siegelwachs zu machen.

Nimm schön durchsichtig Harz 12. Loth, weisse Kreiden, Gummi-Lacca von jeden gleich 1. Pfund, Styriacis liquidæ einen Scrupel, Terpentin eine gute Messerspitze voll, Zinober 4. Loth. Diese Species werden eingetragen und vermischet nacheinander, wie oben gemeldet. Nur dieses muß man merken, daß man es allezeit wohl umrühre, so wohl bey diesen als den vorigen. Du must auch zur Hand haben ein wohl polirtes kupffernes Blech, in einem Tisch eingemacht, und Kohl-Feuer darunter, daß dir die Platten warm bleibe, und du das Wachs darauf wälgern kanst; so aber die Platte zu heiß wolte werden, kanst du das Kohlen-Feuer darvon thun; wann das Wachs gewälgert worden, so kanst du es in frisches Wasser werffen. (In Mangel der Kupffer-Platten, kanst du von Bierbaum-Holz, ein Brett ganz glatt zwey Schuhlang, und einen

halbem Schuh breit lassen machen. Wann nun die Massa beginnet kalt zu werden, so nimm ein Stück davon und wälgere es erstlich in der Hand, daß es ein wenig Runde bekommt, lege es darnach auf das grössere Bret, und wälgere mit dem kleinen darauf, biß es die rechte Runde bekommt; sollte aber das Wachs kalt werden, so halte es nur ein wenig über das Feuer, so wird es wieder weich. Letztlichen must du das Wachs poliren, welches also geschiehet: Mache dir das Kohl-Feuer so stark, daß es eine Flamme gebe, über diese Flamme halte deine runde Wachs-Stengel, kehre sie fein um, aber geschwinde, daß nur auswendig fliesse, und innwendig hart bleibe; wälgere es wieder auf dem Bret, so wird es ganz glatt und glänzend werden, so schön als bey den Krämern zu finden.

Siegel-Wachs zu machen, daß es sich wie Wachs ziehen lässet.

Nimm klein gestossenen Siegel-Lac, rectificirten Spiritum Vini, so viel darzu nöthig, rühre es wohl untereinander, daß es sich nicht coagulire, lasse es 3. Tage stehen, alsdann setze es in die Sonne, oder auf ein gelindes Feuer, damit der Spiritus Vini darvon rauchen kan, hernach formire die Stengel, wie das Siegel-Lac insgemein pfleget zu seyn, so läst es sich, wann es die Hand erwärmet, ziehen wie Wachs.

Grün Spanisch Wachs.

Lasset in einer irrdenen Schüssel 1. Unz Harz, Pech wohl verschaumen, thue darein so viel Zinnober, und wann es kalt, 2. Unzen geschmolzenen Gummi-Lacca, rollet es auf einem Bret, wie ein Wachs-Licht.

Spanisch Lac, oder Siegel-Wachs zu machen.

Nimm 4. Loth helles und klares Harz, 1. Loth Gummi-Lacca, 1. Loth Wachs, 1. Loth Mennig oder Zinnober, und 4. Loth Kreiden, mische alle untereinander, und formire es nach deinem Gefallen.

Gut roth Spanisch Siegel-Lac.

Nimm des feinsten Gummi-Laccá 2. Pf. Coloph. 24. Loth, subtil pulverisirt Venedisch Glaß 4. Loth, des besten wohlriechenden Benzoe 2. Loth, lasse es zusammen mit gelindem Feuer fliessen, und stetigem Umrühren, endlichen vermische, nach Belieben, corporirten Zinnober darunter, so viel es dir an der Farbe gefällt. Dann muß man zwey glatte Bretlein haben, zum Formiren, wann es rund und klar ist, hält man es an glühende Kohlen, so bekommt es den Glanz.

Grün Siegel-Lac.

Gummi-Lacca und Colophonii, jedes 4. Loth, Terpentin 1. Loth, Borax 4. Scrupel,

distil-

distillirten subtil pulverisirten Grünspan 3. Loth.

Wie mit Pistolen und Flinten viel weiter, als ordentlich geschehen kan, zu schiessen.

Man soll einen guten Schuß Pulver in die Pistole thun, vor Papier eine Kugel von Campher mit Gewalt auf das Pulver stossen, darnach ein zart Leder mit Stein-Oel anfeuchten, die rechte Kugel damit umlegen, und noch ein wenig Campher darauf, doch gelinde stossen, so könnte man damit einen weiten Schuß thun.

Mit einem Rohr dreymal weiter zu schiessen als sonst geschieht.

Wann 1. Pfund Pulver auf einem Bret auseinander getheilet worden, soll es mit 6. Loth Campher-Spiritus besprenget, die Helffte wieder getrocknet, und 3. Loth Pfeffer, so klein gemacht, unter das Pulver gemischt, alsdenn wieder auseinander gebreitet und an der Sonne aufs beste getrocknet werden. Von solchem Pulver wird zur Ladung des Gewehrs so viel genommen, als gebräuchlich, so wird man, mit einer Pistole, auf 200. Schritt die gerade Linie erlangen können. Oder: auf das Pulver im Lauff einer Erbis groß Campher und halb so viel zarten Pfeffer gethan, thut gleiche Wirkung.

Wann ein Rohr weit schiessen soll.

Dürffte nur daran das Zünd-Loch ein wenig weiter hinaufgerucket werden, alsdenn das Gewehr nur gehörig geladen, auf die gefütterte Kugel einen Pfropf von Kark und Pantoffel-oder Eichen-Holz gestossen, thut, verlangte Wirkung.

Daß die Kugel einen Harnisch durchdringe.

Soll man drey Gran Florum Antimonii unter das Pulver thun, und an statt des Papiers ein Kügelein roth Wachs auf das Pulver ins Rohr stossen, alsdenn die Kugel mit ein Stücklein fett Leder umwunden, auch darein gestrenge aufeinander treiben. Oder: 3. Theil Wißmuth, und zwey Theil Bley geschmolzen, Kugeln daraus gegossen, solche in Spiritu Vini abgelöscht, darnach im Laden unter und über die Kugel ein wenig Wachs gestössen, soll dergleichen Wirkung haben. Item: Aus gleichen Theilen, Bley und Kupffer, Kugeln gemacht, in Spiritu Vini abgelöscht, und nach obiger Art geladen. Oder: 1. Pfund Zinn, 1. Pfund Kupffer, eine halbe Unze Reg. Antimonii untereinander geschmolzen, und die daraus gegossene Kugeln in Spiritu Vini abgelöscht.

Mit der Kugel einen Zwirns-Faden auf 100. Schritt zu treffen.

Nimm eine kleine Kugel, welch ungefehr die Helffte des Lauffes, daraus du schiessen wilst,

willst, einnimmt, bohre ein Löchlein dadurch; nimm dünnen Drath, welcher zuvor recht ausgeglüet, und ohne Wasser kalt worden, stecke das Ende durch die darzu bereitete Kugel, wickle den Drath um und um, biß daß die Kugel in die Büchse passet, nimm hernach schwarz Wachs, bestreiche die Kugel benebst dem Drath, und reibe oder welgere sie wohl in der Hand, so wird sie aussehen wie eine alte Kugel, soll sie aber neue scheinen, gebrauche hierzu ein wenig Stanniol; must solche aber niemand in die Hände geben; lade alsdann mit Pflaster gefüttert, wie eine andere Kugel. Wann du nun abfeuerst, und die Kugel herausfähret, so gehet der Drath auseinander, und kan unmöglich fehlen, dann der Drath brennet alles entzwey, es ist gar offt probiret worden, und wird nicht fehlen, wann es recht gemachet wird.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neu eröffnete Vorraths-Kammer allerhand rarer und nützlicher auch lustiger Kunst-Stücke, Experimenten und schönen Wissenschaften, welche mathematische, mechanische, medicinische, chymische, öconomische, sympathetische, auch andere vermengte Materien in sich begreifen, und mit grossen Fleiß und Kosten aus den kostbarsten und raresten Werken grosser und berühmtester, erfahrnester und gelehrtester Männer zusammen getragen, so daß fast ein jeder Stand, er mag seyn wer er wolle, etwas nützliches
Bd.: 3.

Frankfurt [u.a.] (1761)

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Philos.1062(1/9
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11109923-1